ITEM#BH1310109902

OUTDOOR 5 BURNER GAS GRILL

MODEL #BG1755B

WARNING

For Outdoor Use Only (outside any enclosure)

WARNING

1. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.
2. Read this instruction manual thoroughly before installing or servicing this equipment.
3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury or death.
4. This instruction manual contains important information necessary for proper assembly and safe use this appliance.

WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP tank not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

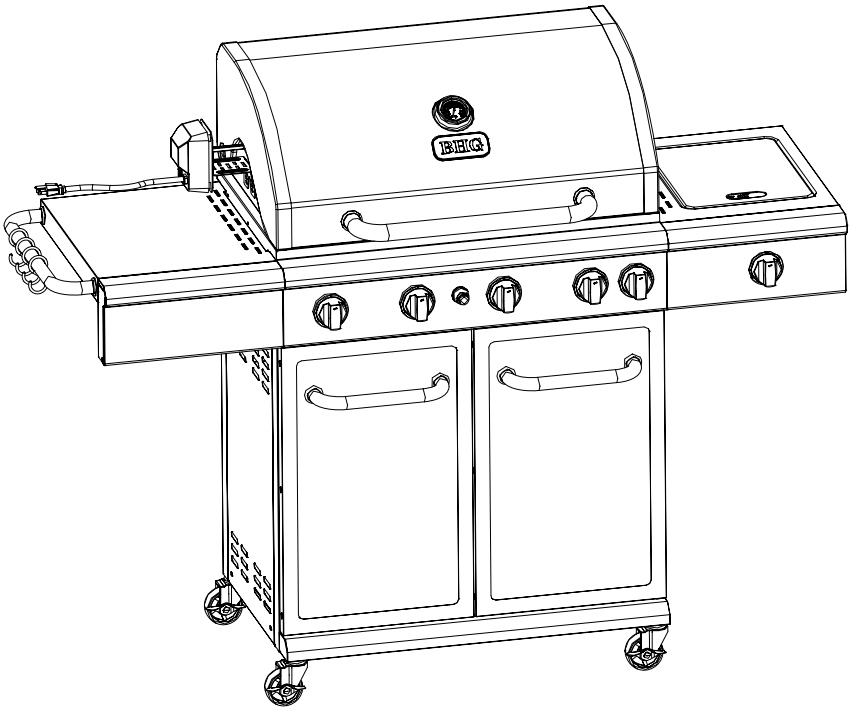
DANGER

If you smell gas:
1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flames.
3. Open the lid.
4. If the odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.

DANGER

Never operate this appliance unattended.

Save these instructions for future reference.
If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read save for future reference.



Questions, Problems, missing parts? Don't return the grill to stores, please call our customer service department at 1 - 855 - CHANTS - US (1-855-242-6887) from 8:00am to 5:00pm Eastern time, Monday through Friday for assistance. Chant Kitchen Equipment (H.K.)Ltd / Suit 706, Rightful Centre, 11-12 Tak Hing Street, Jordan, Kowloon, HongKong

!WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

2. An LP cylinder not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance
2. Extinguish any open flame
3. Open lid
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Always read and understand the WARNINGS and INSTRUCTIONS that are contained in this manual before attempting to use this gas barbecue grill to prevent possible bodily injury or property damage.

Always keep this manual for convenient future reference.

TABLE OF CONTENTS

Cover ……..…… ……1

Table of contents…….…… ……3

Safety Information…….…… ……4

Exploded View……..6

Parts list……..7

Hardware Contents……8

Assembly Instructions……..9

Operating Rotisserie Instructions…… ….18

Operation Instructions……..21

L.P. Tank information…….....23

Care and Maintenance……29

Troubleshooting ……..……...32

Warranty……..34

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call our customer service at 1-855-CHANTS-US(1-855-242-6887) from 8:00am to 5:00pm Eastern time, Monday through Friday for assistance.

1. The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either *the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or* Natural Gas and Propane Installation Code, CSA/CGA-B149.1.

2. This grill is intended for use outdoors and should not be used in a building, garage or any other enclosed or covered area.

3. This outdoor grill is not intended for installation in or on recreation vehicles and/or boats.

4. A minimum clearance of 24 inches from combustible constructions to the sides of the grill and 24 inches from the back of the grill to combustible constructions must be maintained.
This outdoor cooking gas appliance must not be placed under overhead combustible construction.

5. The use of an electrical source requires that when installed, the grill must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep electrical supply cords and the fuel supply hose away from heated surfaces.

6. Inspect the hoses before each use for excessive abrasion or wear, or cuts that may affect safe operation of the grill. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being put into operation. The replacement hose assembly must be those specified by the manufacturer.

7. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

8. DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance.

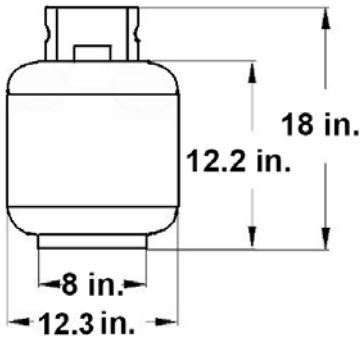
9. Keep the ventilation openings of the tank enclosure free and clear from debris.

10. Check all gas connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.

11. Never use charcoal in the grill.

12. Never use the grill in windy areas.

13. Only a 20 lb. LP-gas cylinder is allowed. The cylinder must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.
A 20 lb. LP-Gas cylinder's dimensions are:



14. Never use the grill without the drip tray installed and hung under the burner box. Without the drip tray, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.

15. Use only the gas pressure regulator supplied with this appliance. This regulator is set for an outlet pressure of 11.0 wc.

SAFETY INFORMATION

16. The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.

17. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.

18. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.

19. If the information in “17” and “18” is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

20. The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 KPa).

21. CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING: The burning of gas cooking fuel generates some byproducts which are on the list of substances known by the State of California to cause cancer, reproductive harm, or other birth defects. To reduce exposure to these substances, always operate this unit according to the use and care manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.

IMPORTANT: We urge you to read this manual carefully and follow the recommendations enclosed. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new gas grill. We also advise you retain this manual for future reference.

WARNING: Your grill has been designed to operate using only the gas specified by the manufacturer on the rating plate. Do not attempt to operate your grill on other gases. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.

WARNING: Make certain your LP (propane) tank is filled by a reputable propane dealer. An incorrectly filled or an overfilled LP tank can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP tank (a hot summer day, tank left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released by the pressure relief valve on the tank since the temperature increase causes the propane to expand. LP gas released from the tank is flammable and can be explosive. Refer to your Owner’s Manual for more information concerning filling your LP tank.

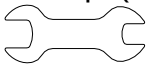
PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

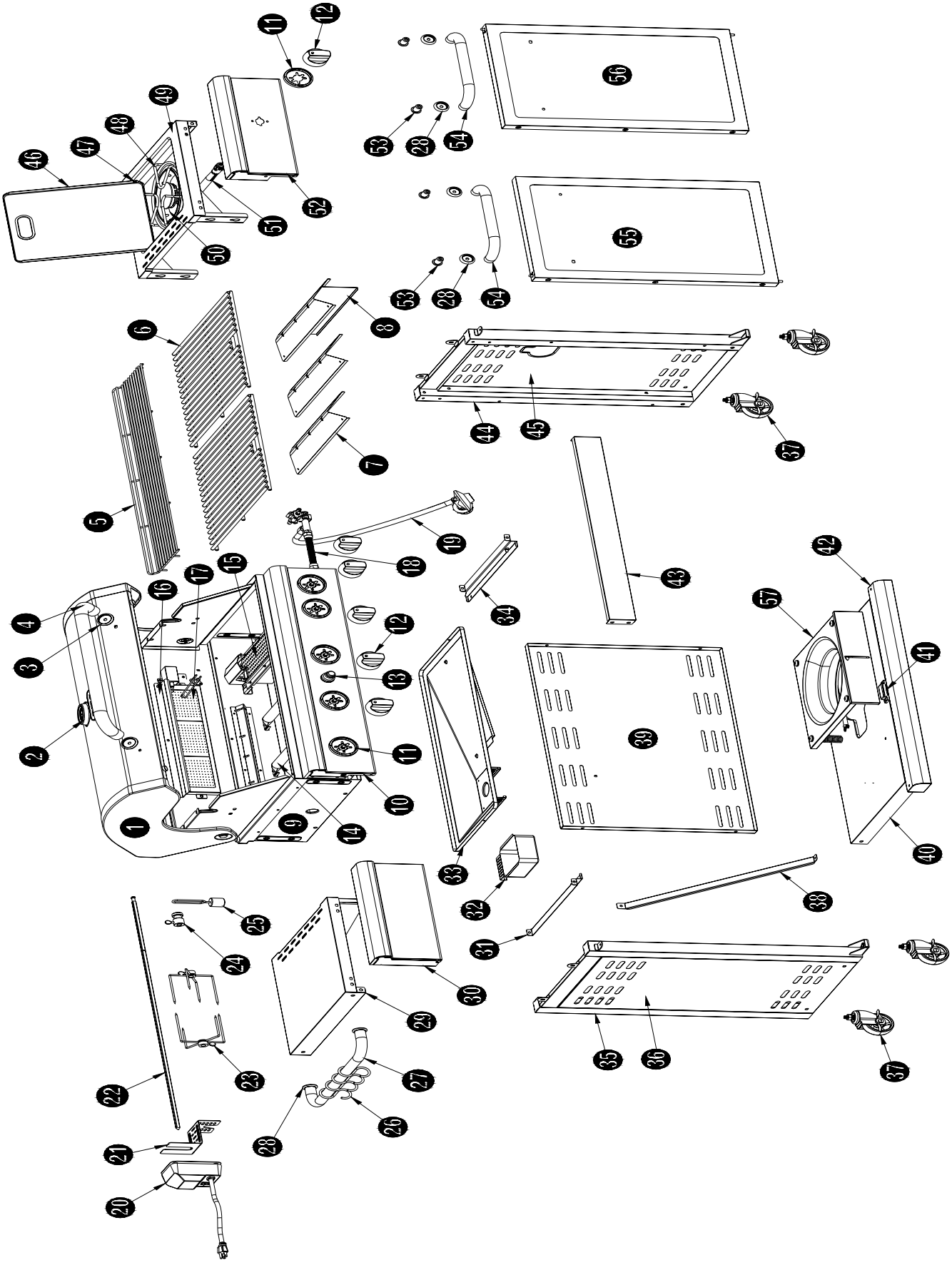
Estimated Assembly Time: 1 hour by two people

Tools required for assembly：

* Phillips Head Screwdriver (not included);
* M10-M6 Wrench 1pc(included)

HH. Wrench  X1

EXPLODED VIEW



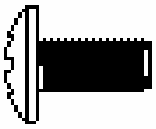
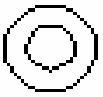
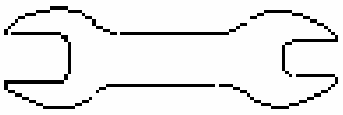
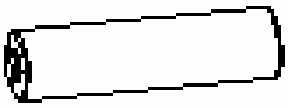
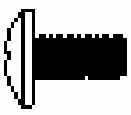
PARTS LIST

PART	DESCRIPTION	QTY
1	※Lid Assy.	1
2	※Temperature gauge	1
3	Lid handle bezel	2
4	Lid handle	1
5	Warming rack	1
6	Cooking grate	2
7	Heat tent A	2
8	Heat tent B	1
9	※Firebox assy.	1
10	※Control panel Assy.	1
11	※Knob bezel	6
12	Knob	6
13	※Igniter	1
14	※ Tube burner Assy.	3
15	※ Infrared searing burner Assy.	1
16	※Infrared rear burner cover Assy.	1
17	※ Infrared rear burner Assy.	1
18	※Manifold & gas valve Assy.	1
19	Regulator and hose Assy.	1
20	Rotisserie motor	1
21	Bracket of motor	1
22	Rotisserie rod	1
23	Rotisserie fork	2
24	Rotisserie fork support	1
25	Rotisserie counterweight	1
26	Tool hook	4
27	Side shelf handle	1
28	Handle bezel	6
29	Left side shelf Assy.	1

PART	DESCRIPTION	QTY
30	Left side shelf front panel Assy.	1
31	Left grease tray slide way	1
32	Grease cup	1
33	Grease tray assembly	1
34	Right grease tray slide way	1
35	※Left Leg Assy.	1
36	※Left side panel	1
37	Caster	4
38	Baffle plate bracket	1
39	Rear panel	1
40	Bottom panel Assy.	1
41	Magnet	2
42	Bottom bar	1
43	Upper front door brace（with magnet）	1
44	Right Leg Assy.	1
45	Right side panel	1
46	※ Side burner lid	1
47	※ Side burner lid axis	1
48	Side burner trivet	1
49	Side burner shelf Assy.	1
50	※Side burner tray	1
51	※Side burner Assy.	1
52	Side burner front panel Assy.	1
53	Screw sleeve	2
54	Door handle	2
55	Left door Assy.	1
56	Right door Assy.	1
57	※Gas tank gauge Assy.	1

※ ： NO ASSEMBLY REQUIRED

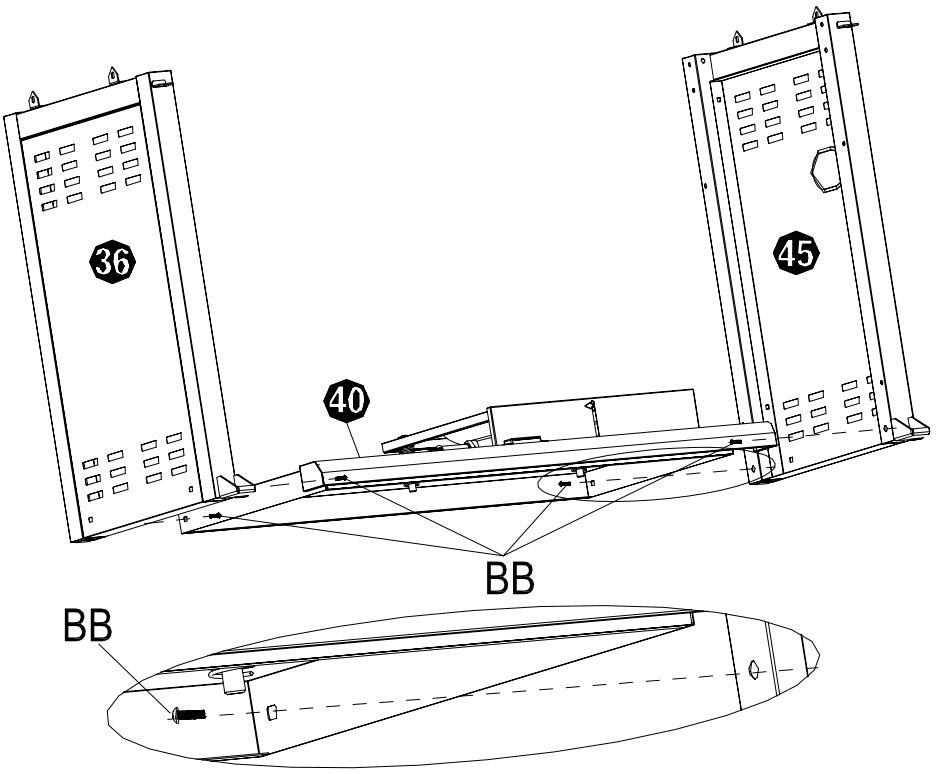
HARDWARE CONTENTS

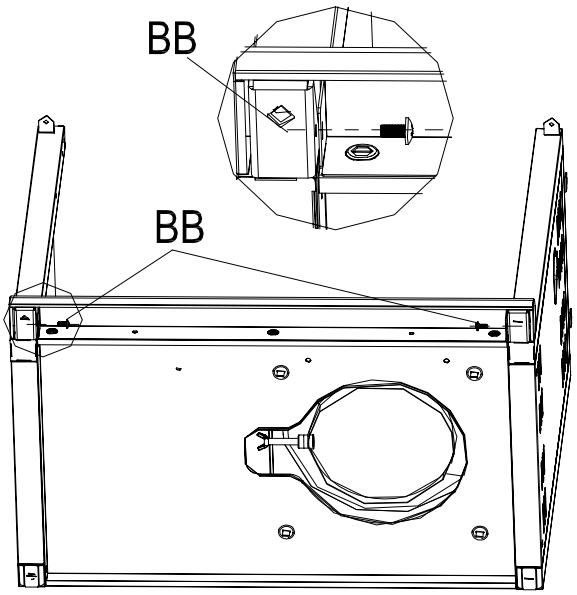
AA	**M4X12 mm Screw**		**X17**
BB	**M6X12 mm Screw**		**X18**
CC	**M4 Nut**		**X1**
DD	**M5X16 mm Screw**		**X2**
EE	**Washer 5**		**X2**
FF	**M5 Nut**		**X2**
GG	**Spring Washer 5**		**X2**
HH	**Wrench**		**X1**
II	**AA Battery**		**X1**
JJ	**M5X10 mm Screw**		**X6**
KK	**M4X8 mm Screw**		**X2**

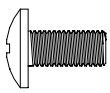
Assembly instructions

Step 1：Attach left side panel (36) and right side panel (45) on bottom panel assy.(40).

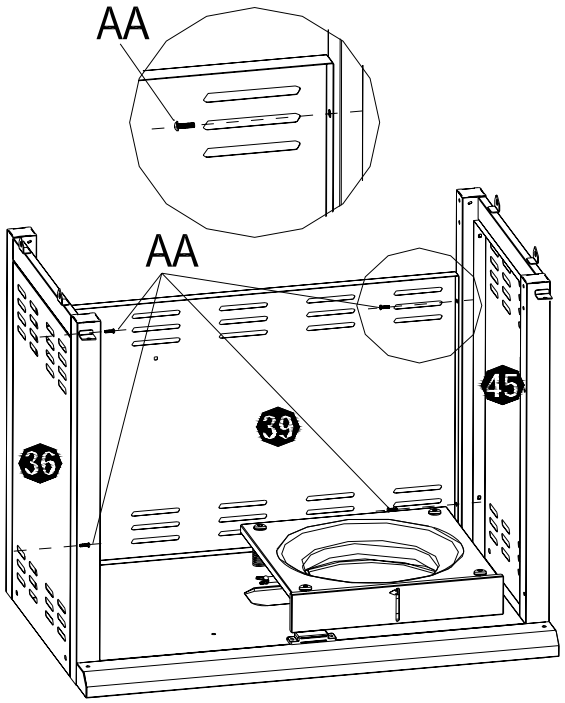
Note: Assemble on flat box or soft surface to avoid scratching





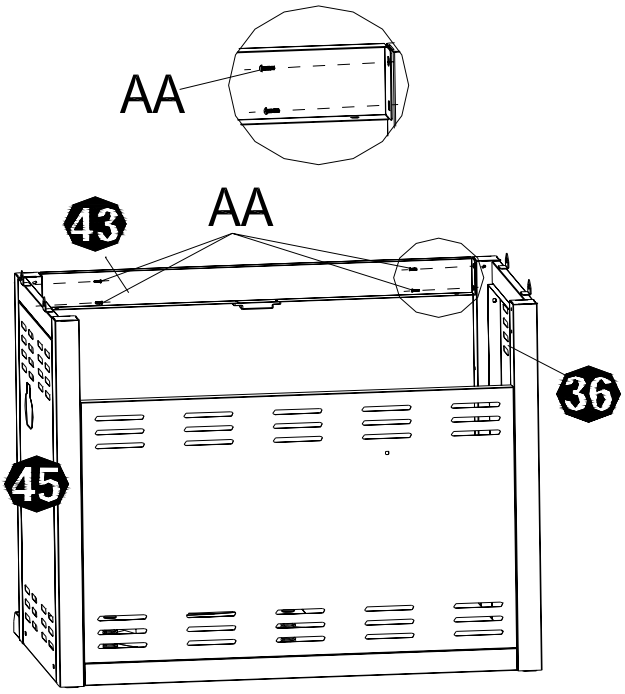
BB M6X12mm Screw  **X6**

Step 2: Attach Rear panel (39).



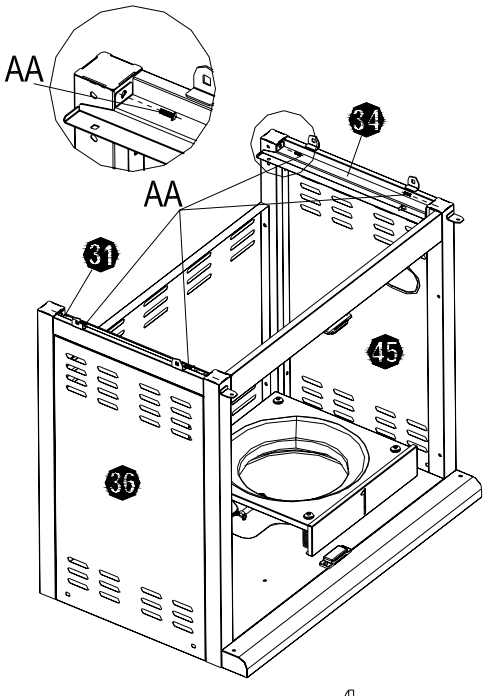
AA M4X12mm Screw **X4**

Step 3 ：Attach Upper front door brace（with magnet）(43).

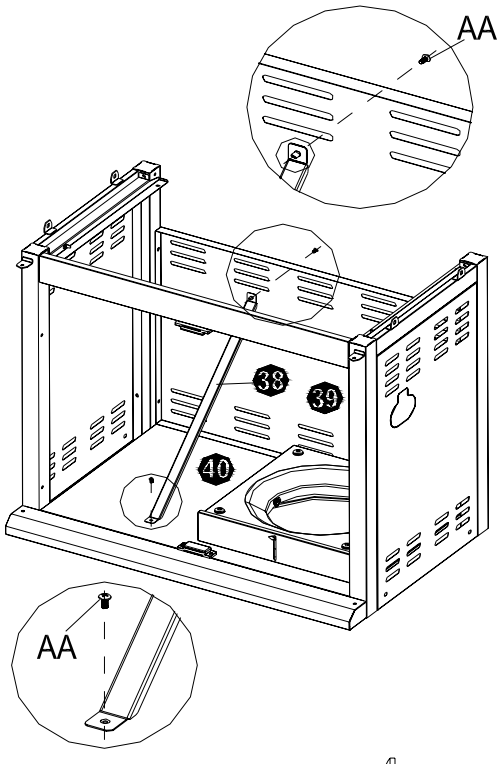


AA M4X12mm Screw **X4**

Step 4 ：Attach Left/right grease tray slide way (31)/(34) and baffle plate bracket (38).

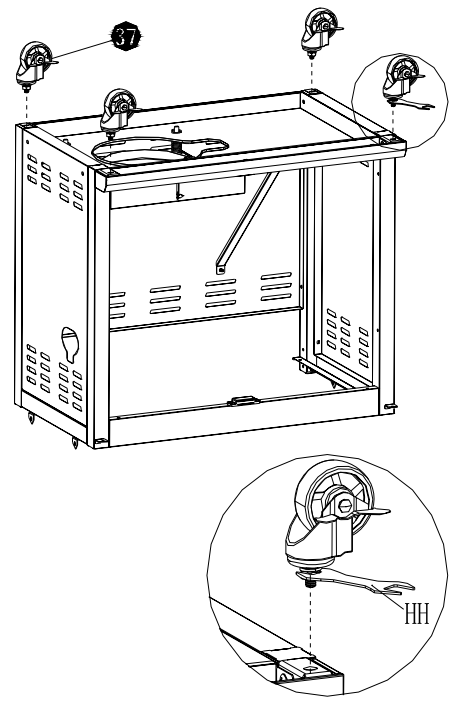


AA M4X12mm Screw **X4**

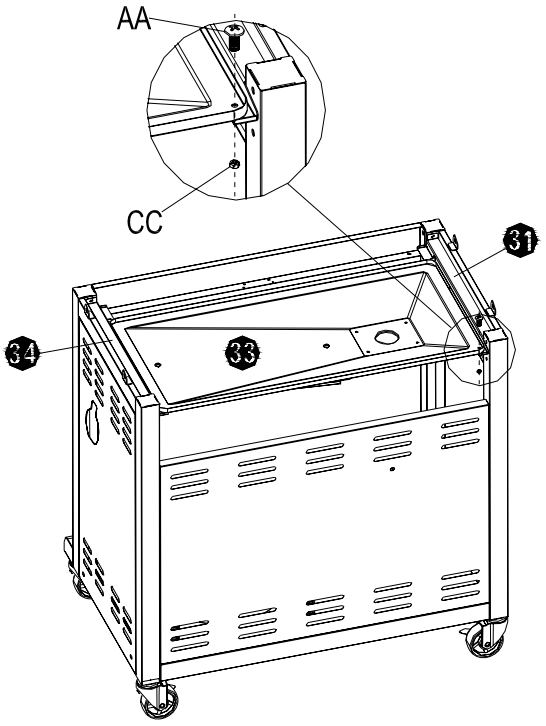


AA M4X12mm Screw **X2**

Step 5 : Attach Grease tray assembly (33) and 4 Casters (37).



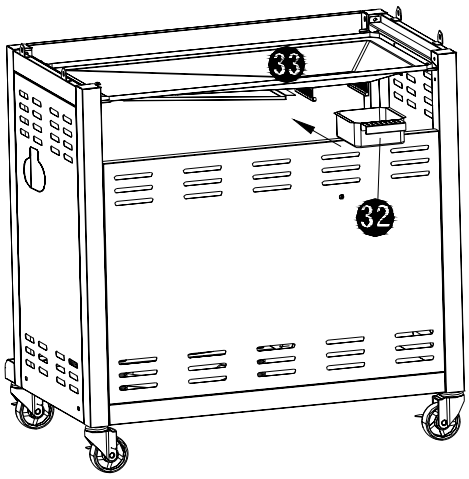
HH. Wrench X1



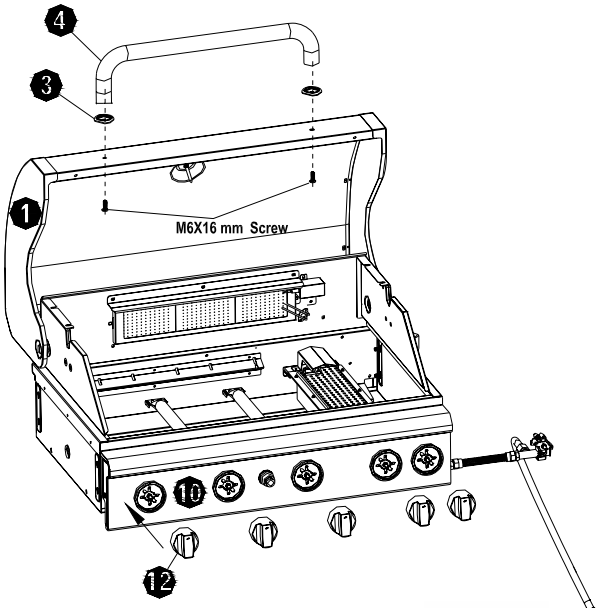
AA M4X12mm Screw X1

CC M4 NUT X1

Step 6 : Attach Grease cup(32).

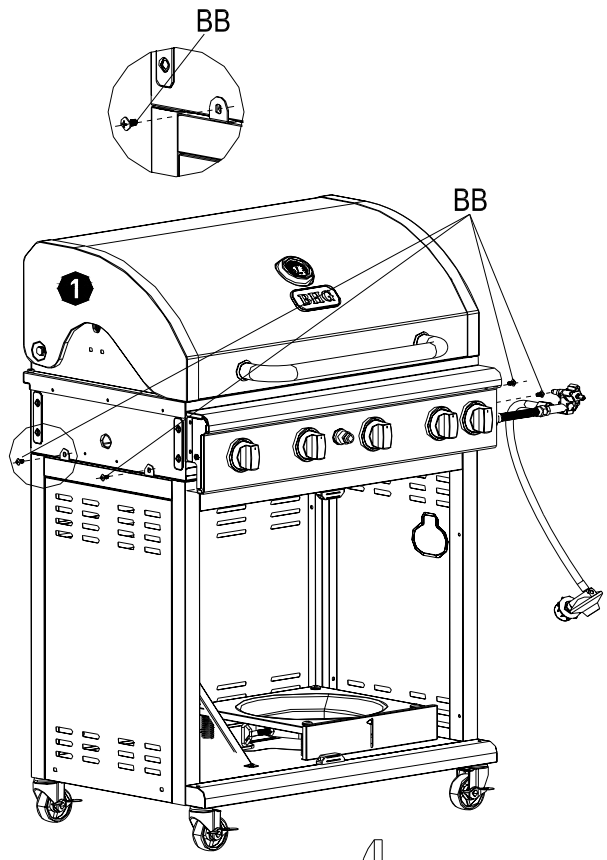


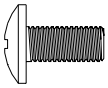
Step 7 : Attach 5 knobs (12), lid handle (4) with 2 Lid handle bezels (3).



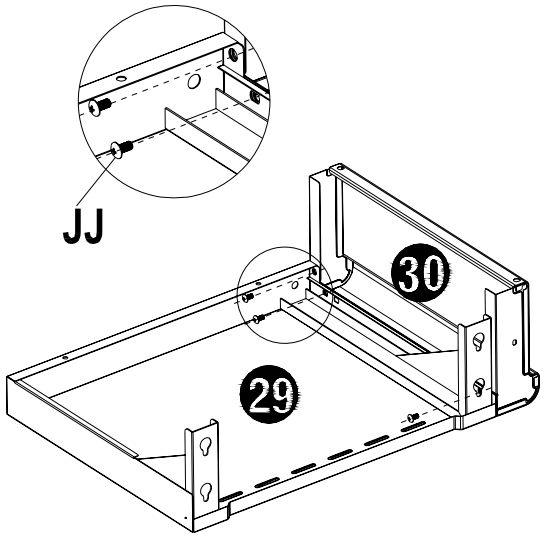
M6X16mm Screw X2

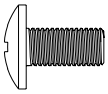
Step 8：Attach Lid Assy. (1).



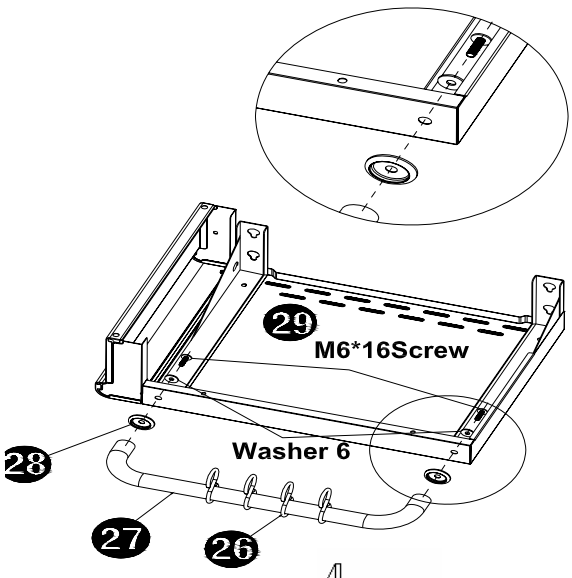
BB M6X12mm Screw  **X4**

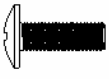
Step 9: Ⅰ, **Attach Left side shelf front panel Assy. (30) with Left side shelf Assy.(29).**



JJ M5X10 mm Screw  **X3**

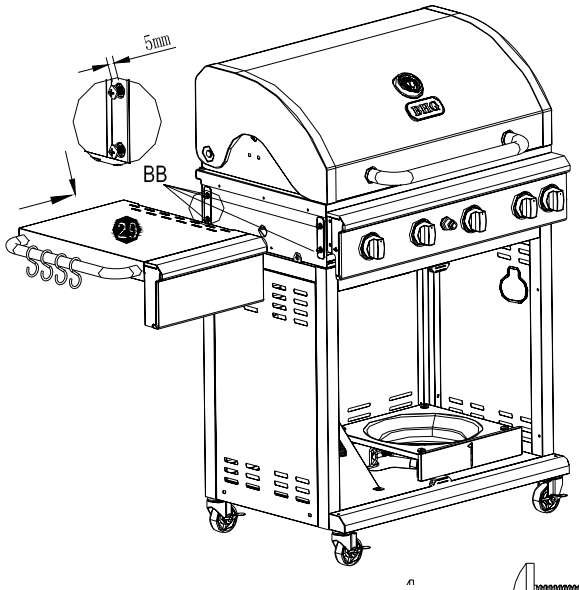
Ⅱ, **Attach Side shelf handle(27) and tool hook(26) with Handle bezel(28).**

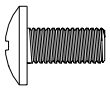


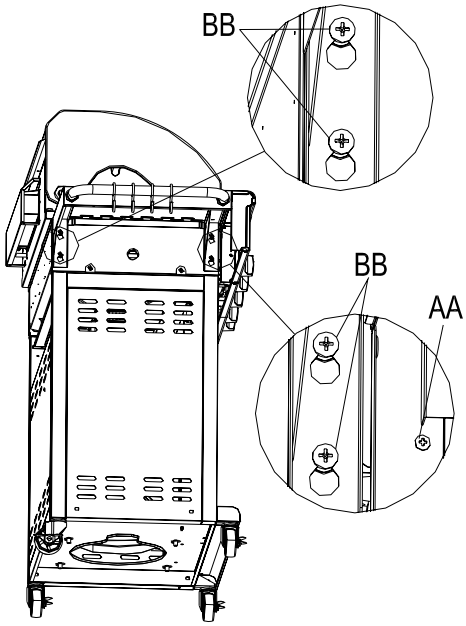
M6X16 mm Screw  **X2**

Masher 6 **X2**

Ⅲ, Attach 4pcs BB, do not tighten screws completely. Attach Left side shelf Assy.(29) to Lid Assy.(1). And tighten the BB screw, and then tighten 1 AA screw.

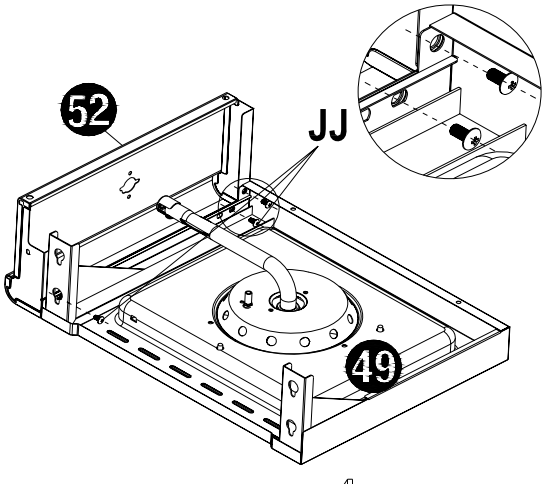


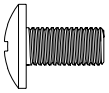
BB M6X12mm Screw  **X4**



AA M4X12mm Screw **X1**

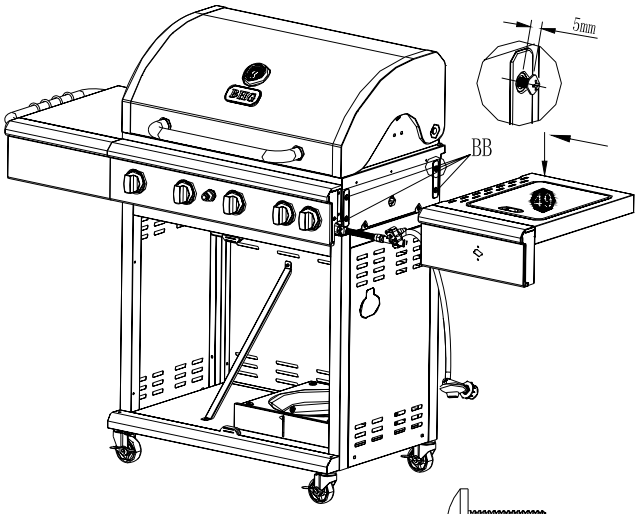
Step 10: Ⅰ, Attach Side burner front panel Assy.(52) to Side burner shelf Assy.(49).

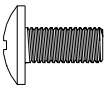


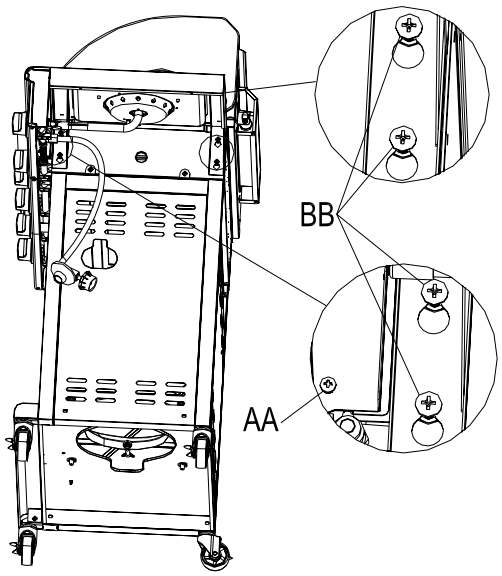
JJ M5X10 mm Screw  **X3**

Assembly instructions

Ⅱ, Attach 4pcs BB, do not tighten screws completely. Attach Side burner shelf Assy.(49) to Lid Assy.(1). And tighten the BB screw, and then tighten 1 AA screw.

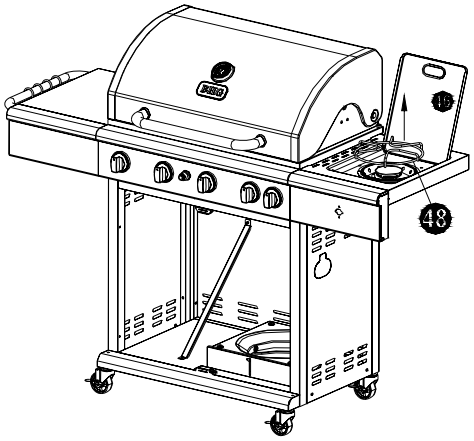


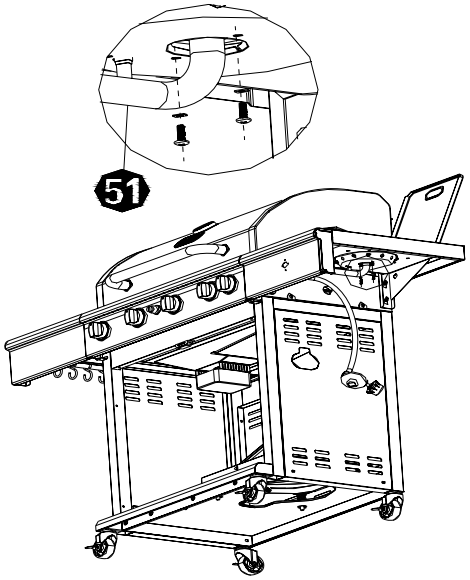
BB M6X12mm Screw  **X4**

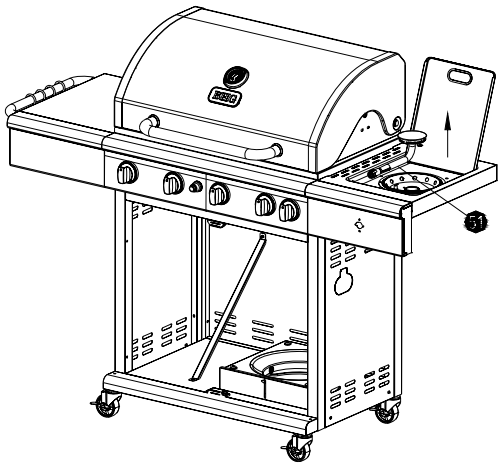


AA M4X12mm Screw **X1**

Ⅲ, Open the Side burner lid (1), remove Side burner trivet (48) and Side burner Assy.(51)

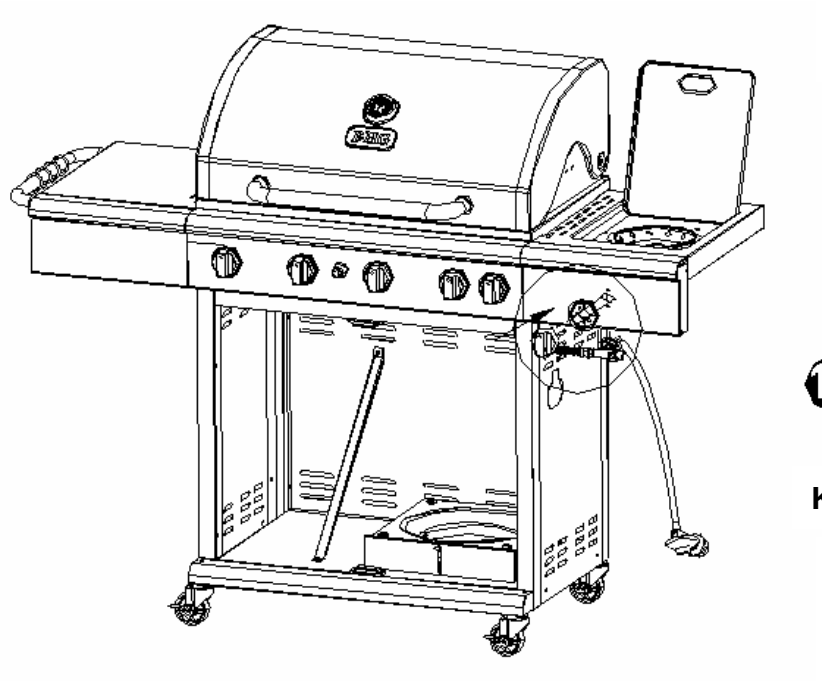


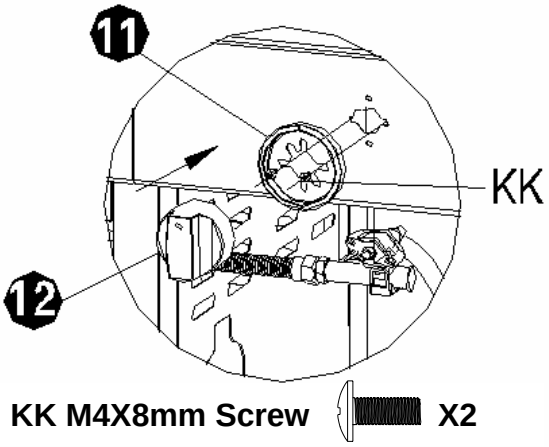




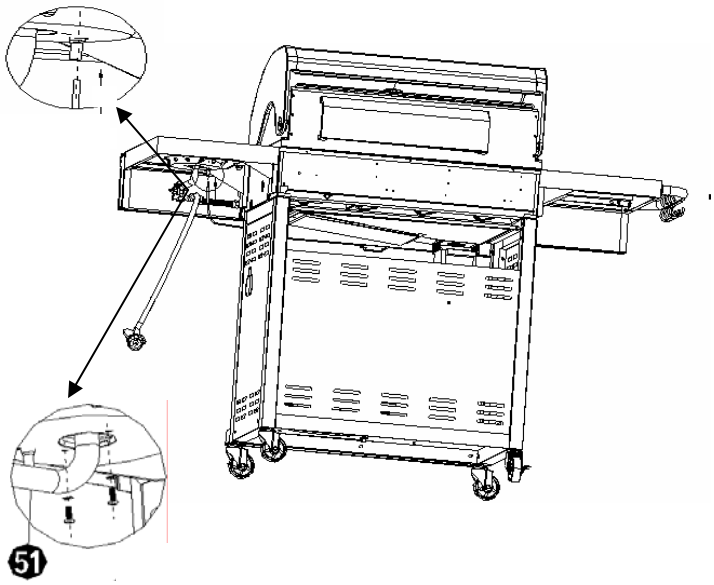
Assembly instructions

Ⅳ, Attach knob (12) to Knob bezel (11).

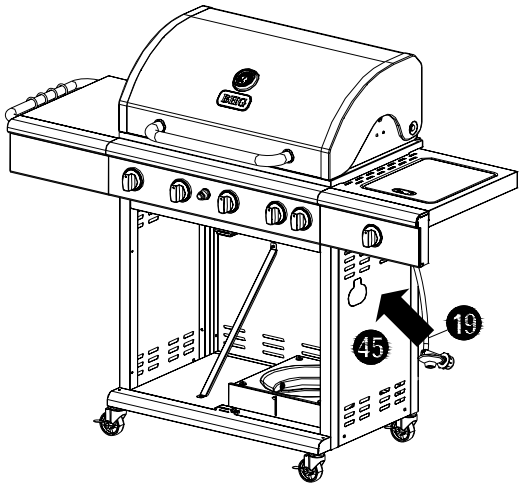




Ⅴ, Attach light wire and Side burner Assy. (51).

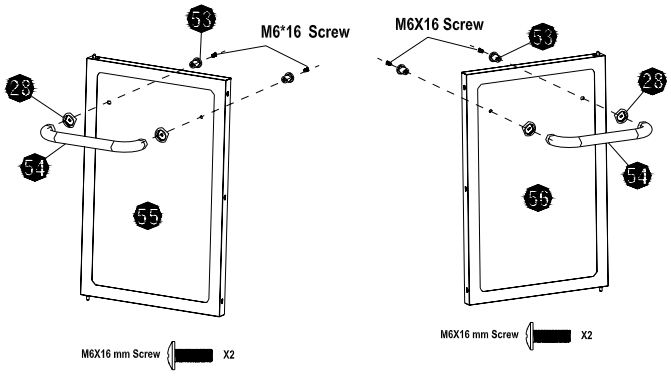


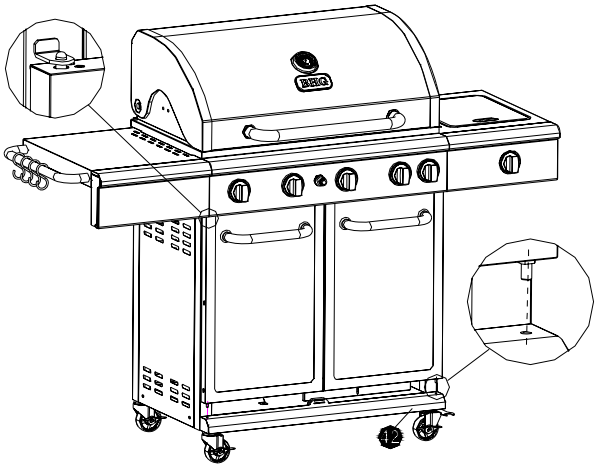
Ⅵ,Insert regulator/Control Valve (19) through the hole of right side panel (45).



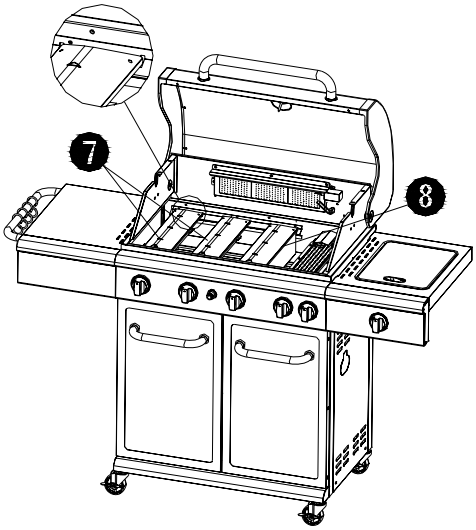
Assembly instructions

Step 11: Ⅰ, Attach Door handle (54) with Handle bezel (28) and Screw sleeve(53) in Left door Assy.(55) and Right door Assy.(56). Ⅱ, Attach doors

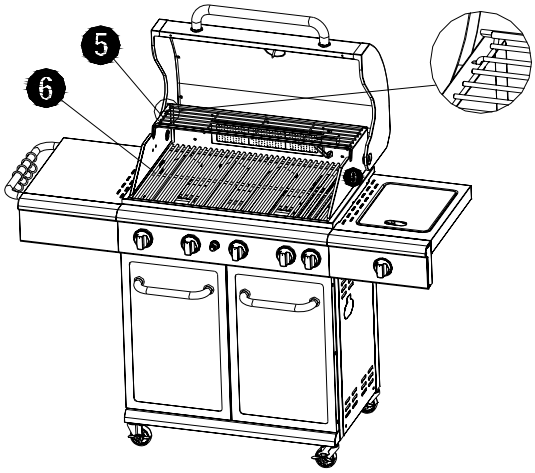




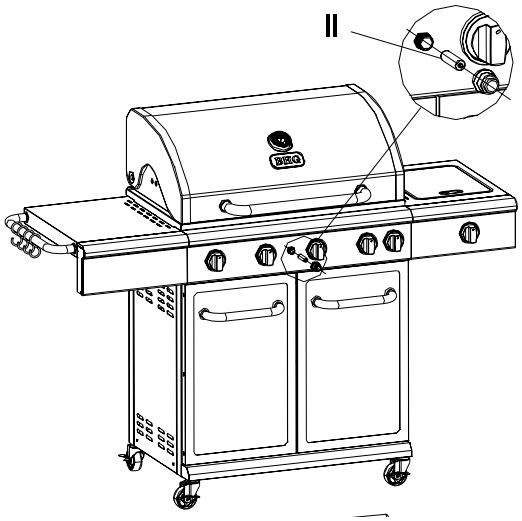
Step 12: Insert Heat tents A+B (7+8).



Step13: Insert Cooking grate (6) and Warming rack(5).



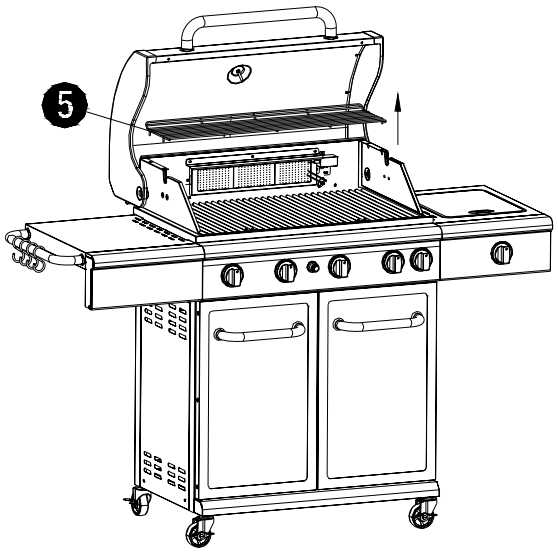
Step 14: Attach battery and product assembly complete.



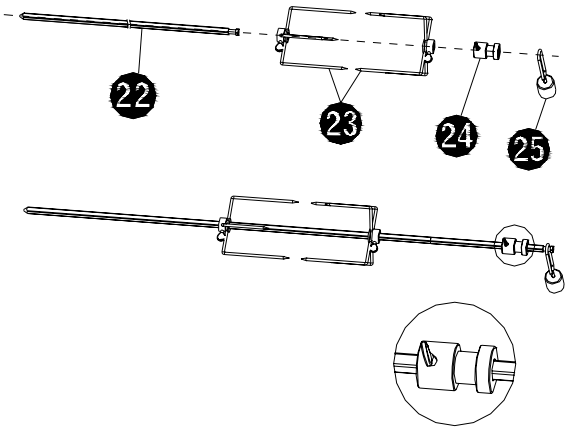
II AA Battery **X1**

Attaching Rotisserie Kit

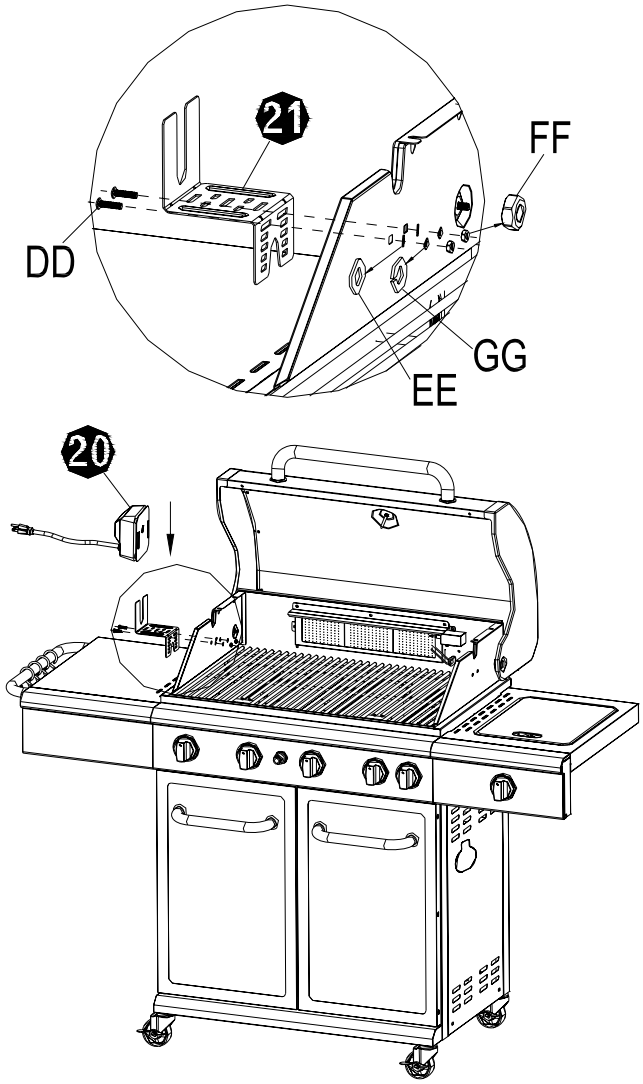
Step 15: Ⅰ, Remove Warming rack(5).



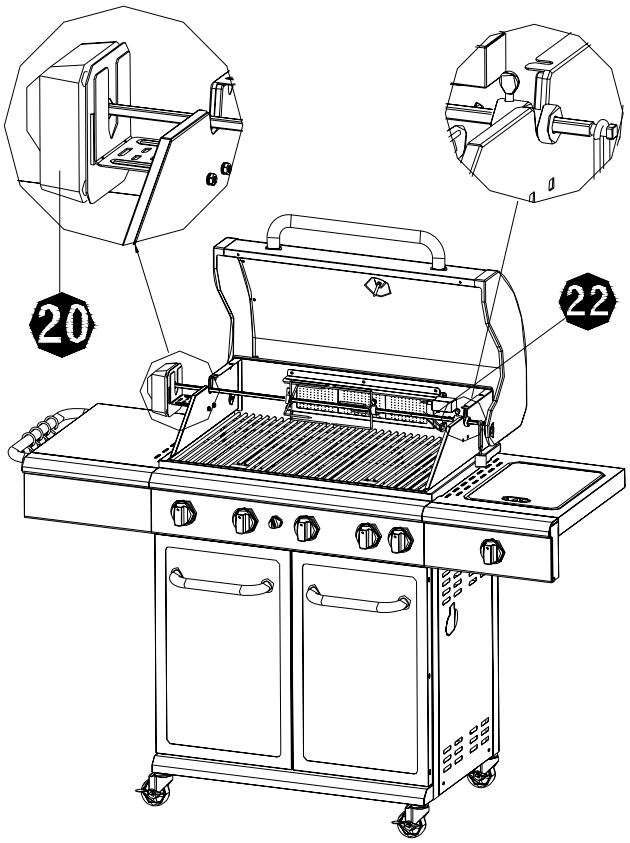
Ⅱ, Assemble Rotisserie rod(22) with Rotisserie fork(23), Rotisserie fork support (24), Rotisserie counterweight (25).



Ⅲ, Attach Rotisserie Motor Support(22) and Rotisserie Motor(20).



Ⅳ, Insert rotisserie rod (22).



DD M5X16 X2 EE Washer5 X2
FF M5 Nut X2 GG Spring Washer5 X2

OPERATING ROTISSERIE INSTRUCTIONS

Operating Rotisserie

⚠ WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be used, including the following:

1. Always attach Rotisserie to grill first, then plug cord into a grounded outlet. To disconnect, turn Rotisserie "OFF" then remove plug from outlet.
2. Most grill surfaces and accessories are hot during and after cooking. Use caution around grill, wear flame retardant BBQ mitt.
3. Do not use accessory attachments on Rotisserie not supplied by the manufacturer. This may cause injures. Do not use this appliance for other than intended use .
4. Never cover bottom of your grill bowl with aluminum foil, sand or any grease absorbent substance.
5. Should a grease fire occur, turn burners to (OFF) position,
   (a) LP gas tank valve "CLOSED" or
   (b) NG main valve "OFF"
   Leave lid CLOSED until fire is out
6. To protect against electrical shock, do NOT immerse electrical cord, plug or motor in water or expose to rain. Protect electrical elements from burners, hot grill surfaces and grease.
7. Do NOT operate rotisserie with a damaged cord or plug, or if the rotisserie malfunctions or has been damaged in any manner.
8. Do NOT let children operate grill or rotisserie, and do NOT let children play nearby.
9. Unplug rotisserie motor from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before adding or removing parts.
10. When rotisserie cooking, place a drip pan of some sort under the food to be cooked. This will capture the drippings and keep grill clean of excess grease which could cause a fire. Use caution when moving a drip pan containing hot oils.
11. The motor is set for 120VAC,50/60 Hz current.
12. This rotisserie is for use outdoors only and with this grill only.

⚠ CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the gas (OFF) and open lid to let the gas clear for about 5 minutes before re-lighting.

⚠ WARNING: Keep rotisserie motor electric cord away from the heated surface of the grill.

⚠ WARNING: The rotisserie motor must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electric Code, ANSI/NFPA 70-1990.

⚠ WARNING: Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surface.

Rotisserie Cooking Tips

1. Meats (except for poultry and ground meats) should be brought to room temperature prior to Cooking.
2. Use cooking string to tie around the uneven shaped meat or poultry.
3. Place a disposable aluminum drip pan directly under the food and on top of the heat plates.
4. Food preparation steps are the same for rotisserie cooking as they are for regular grilling.
5. If meat or poultry is too large or does not rotate properly on the rotisserie, the meat should be removed from the rotisserie and cooked another way.

OPERATING ROTISSERIE INSTRUCTIONS

WARNING: Do NOT operate the Rotisserie with a damaged cord or plug, or if the Rotisserie malfunctions or has been damaged in any manner. Call our Customer Care at 1-855-CHANTS-US (1-855-242-6887) for replacement.

WARNING: The power supply cord has a 3-prong grounded plug. For your personal safety do not remove the grounding prong. It must be plugged into a mating 3-prong grounding type receptacle, grounded in accordance with the National Electrical Codes and Local codes and ordinances.

WARNING: If an extension cord is used, it must be properly grounded and suitable for use with outdoor Appliances. Keep the extension cord connection dry, off the ground and out of the reach of children.

WARNING: When rotisserie motor is not in use, remove and store it in a dry indoor area.

WARNING: OUTDOOR USE ONLY. DO NOT EXPOSE TO RAIN.

CAUTION: Risk of Electric Shock. Keep Extension cord connection dry and off the ground

WARNING: Use only on properly grounded outlet.

1. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid;
2. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts;
3. Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair;
4. Do not let the cord hang over the edge of table or touch hot surfaces;
5. Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended;
6. When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet;
7. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance;
8. Never remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs;
9. Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.

OPERATING ROTISSERIE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING: USE ONLY ON PROPERLY GROUNDED OULTET.

Attaching Meat or Poultry

1. **Attach rotisserie motor per "Attaching Rotisserie Kit" instructions. (See page 17)**
2. **Insert and secure rotisserie counterweight and Rotisserie handle onto rotisserie rod(Fig. 10)**
3. **Insert one rotisserie fork onto rotisserie rod (Fig. 11)**
4. **Push rotisserie rod through the middle of the food And insert the food evenly into the prongs of the Rotisserie fork (Fig. 12)**
5. **Center food on rotisserie rod. Tighten rotisserie fork.**
6. **Insert remaining rotisserie for onto rotisserie rod And insert rotisserie fork prongs into food. Tighten Rotisserie fork (Fig. 13)**
7. **Insert rotisserie rod into rotisserie motor and place Other end of rotisserie rod into groves on bottom bowl (Fig. 14 and 15).**

Figure 10

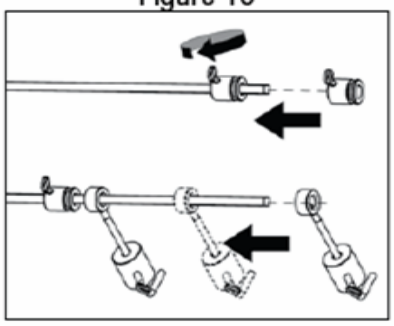


Figure 11

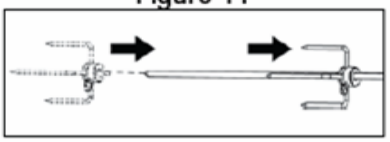


Figure 12

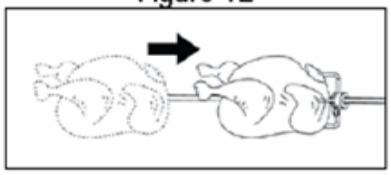


Figure 13

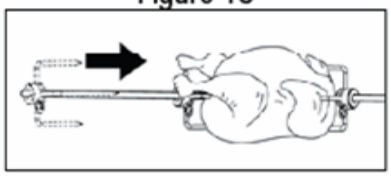


Figure 14

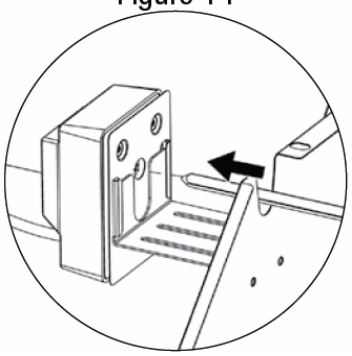
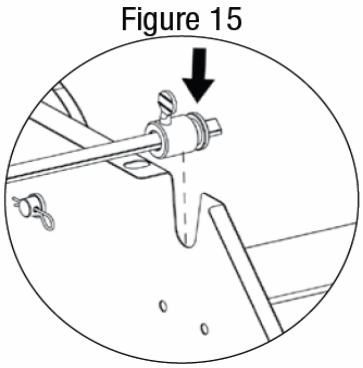


Figure 15



8. **Turn rotisserie motor "ON" to test food placement.**
   Note: Heavy side of meat or poultry should rotate down towards the bottom bowl. Adjust counterweight if needed for a proper balance. If meat or poultry still does not rotate properly, remove food and remount food for a proper balance.
9. **Light grill per "SEARING BURNER & ROTISSERIE BURNER LIGHTING" lighting instructions. (See page 28)**
10. **After grill is lit and temperature is set, keep lid closed.**

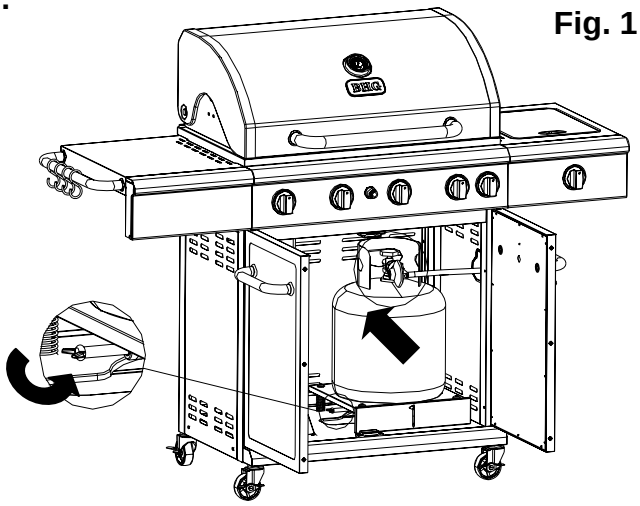
OPERATING INSTRUCTIONS

L.P. GAS INSTALLATION

Gas grills that are set to operate with L.P. gas come with a high capacity hose and regulator assembly. **(Note: Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill or a replacement pressure regulator and hose assembly specified by the manufacturer).** This assembly is designed to connect directly to a standard 20 lb. L.P. cylinder. L.P. cylinders are not included with the grill. L.P. cylinders can be purchased separately at an independent dealer.

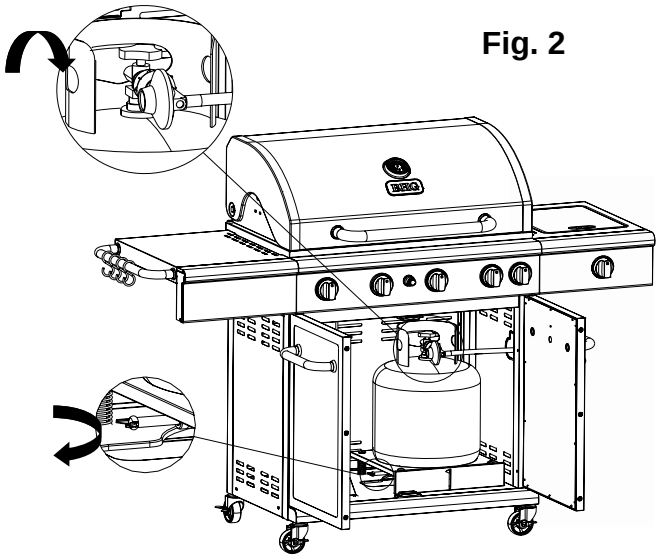
Connecting a Liquid Propane Gas Tank to the Grill:

Fig. 1



1. Open the doors of the cabinet. Turn the stopper of the tank tray (counter-clockwise). Place a 20 lb. tank with foot ring into the tank tray. See Fig. 1.
Make sure the tank valve is in the OFF position.

Fig. 2



2. Tighten the retention screw in front of the tank tray to secure the tank. Push the tank tray to the end and lock it by turning the stopper back (clockwise). See Fig. 2.

3. Check the tank valve to ensure it has proper external mating threads to fit the hose and regulator assembly provided (Type 1 connection per ANSI Z21.58b-2002).

4. Inspect the valve connection port of the regulator assembly. Look for damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never use damaged or plugged equipment.

5.Make sure all burner knobs are in the OFF position.

OPERATING INSTRUCTIONS

6. Connect the hose and regulator assembly to the tank valve（See Fig. 2）Hand tighten the quick coupling nut clockwise to a full stop. DO NOT use a wrench to tighten because it could damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.

7. Open the tank valve fully (counterclockwise). Use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light your grill. See “Leakage Testing" on page 24. If a leak is found, turn the Tank Valve off and do not use your grill until the leak is repaired.

As shown in Fig. 3a gas tank must be place vertically. It is unsafe to operate the grill if the gas tank is not vertical as show in Fig. 3b.

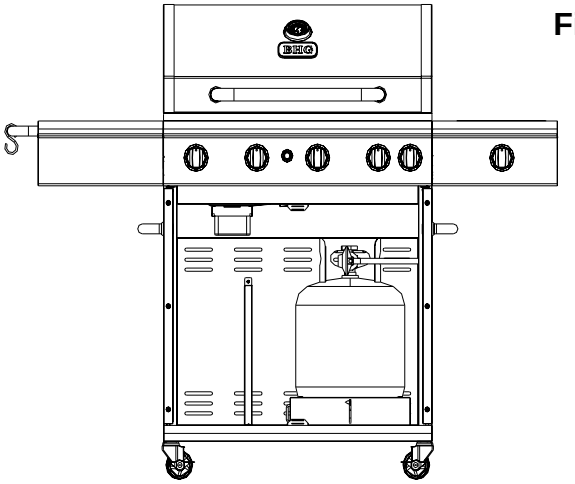


Fig. 3a

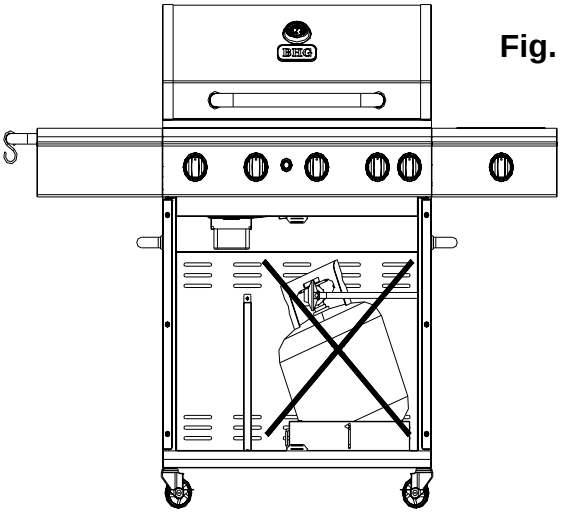


Fig. 3b

⚠ WARNING: The Type I connective coupling (see Fig. 4) supplied with your grill must not be replaced with a different type of grill/tank connection system. Removal will result in loss of warranty, gas leakage, fire and severe bodily harm.

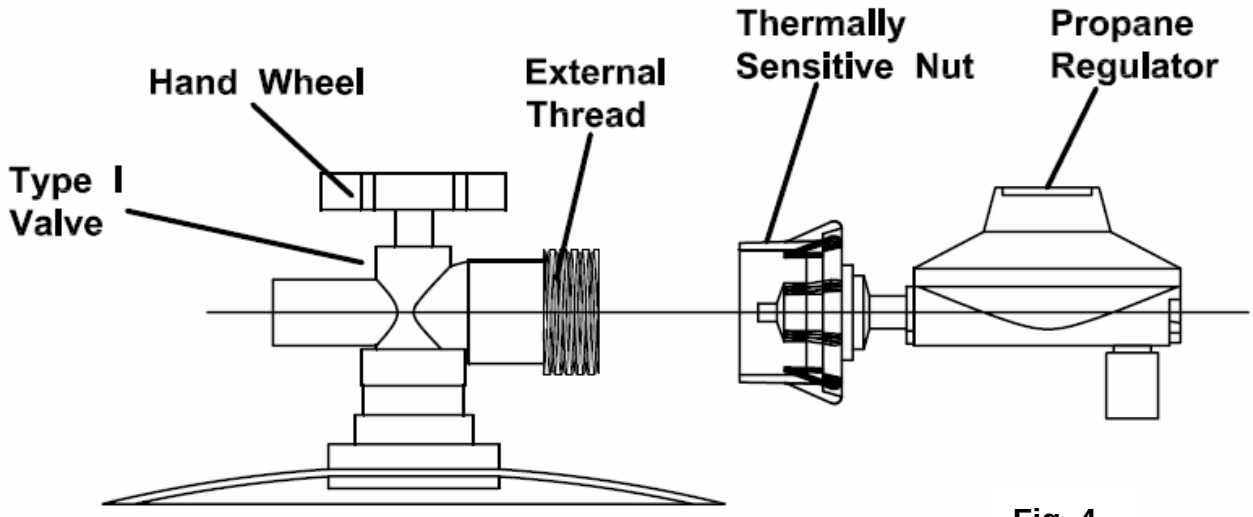


Fig. 4

OPERATING INSTRUCTIONS

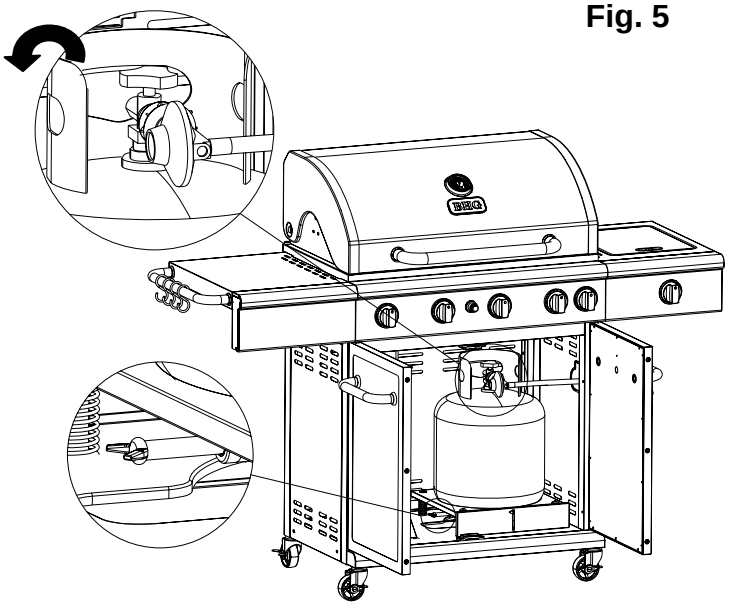
Disconnecting A Liquid Propane Gas (LP Gas) Tank From Your Grill:

1. Turn the burner knobs and LP gas tank valve to the full OFF position. (Turn clockwise to close.)

2. Detach the hose and regulator assembly from the LP gas tank valve by turning the quick coupling nut counterclockwise. See Fig. 5.

CAUTION: When the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply tank.

Fig. 5



L.P. TANK INFORMATION

Never use a dented or rusted L.P. tank or cylinder with a damaged valve.

L.P. cylinders are equipped with an O.P.D. (Overfilling Prevention Device). The device shuts off the flow of gas to a cylinder after 80% capacity is reached. This limits the potential for release of gas when the cylinder is heated, averting a fire or possible injury.

The L.P. cylinder must have a shut-off valve terminating in an L.P. gas supply cylinder outlet specified, as applicable, for connection No. 510 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1. Cylinders must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. (The L.P. cylinder must have an overfill protection device and a collar to protect the cylinder valve.)

The L.P. gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for L.P. gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CAS-B339, “Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods and Commission.”

L.P. TANK USE

- **When turning the L.P. tank on, make sure to open the valve SLOWLY two (2) complete turns to ensure proper gas flow. Most gas tanks now come equipped with a leak detector mechanism internal to the tank. When gas is allowed to escape rapidly it shuts off the gas supply. Opening the valve rapidly may simulate a gas leak, causing the safety device to activate, restricting gas flow causing low flames. Opening the valve slowly will ensure this safety feature is not falsely triggered.**
- When not in use, gas supply cylinder valve is to be in the “OFF” position.
- The tank supply system must be stored upright to allow for vapor withdrawal.
- The regulator and hose assembly must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being used again.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

WARNING

DO NOT store a spare L.P. gas cylinder under or near the grill. Never fill the cylinder beyond 80% full.

If this information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

- Only a qualified gas supplier should refill the L.P. tank.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

LEAKAGE CHECK

Although all gas connections on the grill are leak tested prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible shifting during shipment, installation or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks and immediately check the system if the smell of gas is detected.

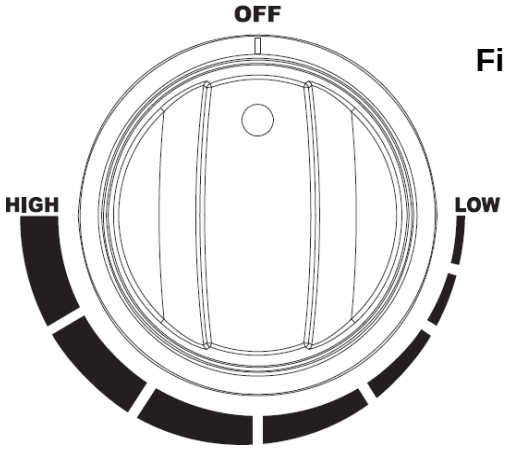


Fig. 6

1. Do not smoke while leak testing.
2. Extinguish all open flames.
3. Never leak test with an open flame.
4. Mix a solution of equal parts mild detergent or liquid soap and water.
5. Turn off the burner control knobs. (see Fig. 6)
6. Turn the top knob of the fuel supply cylinder counterclockwise two (2) rotations to open.
7. Apply the soap solution to connections of the fuel supply assembly. Spoon leak check solution at all: ”X” locations (see Fig. 7). If no soap bubbles appear, there is no gas leak. If bubbles form at the connections, a leak is detected. If a leak is detected, immediately turn off the gas supply, tighten any leaking fittings, turn gas on, and repeat steps 5-6.
8. Turn off the knob on the fuel supply cylinder.
9. Turn on the burner control knobs for a moment to release the pressure in the hose, then turn the control knobs back off.
10. Wash off soapy solution with cold water and towel dry.

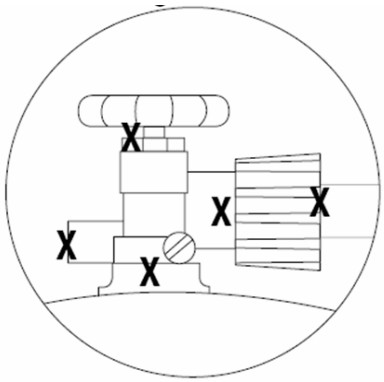


Fig. 7

Check all gas supply fittings before each use and each time, make sure the gas supply cylinder is connected to the regulator. Have a qualified service technician to replace the grill leak parts if any time need.

Also it is recommended to perform a leak test at least once a year whether or not the

OPERATING INSTRUCTIONS

L.P. gas supply cylinder has been disconnected.

Please refer to diagram for proper installation (see Fig. 8 and Fig. 9). Visually check the connection between the burner venture pipe and orifice. Make sure the burner venture pipe fits over the orifice.

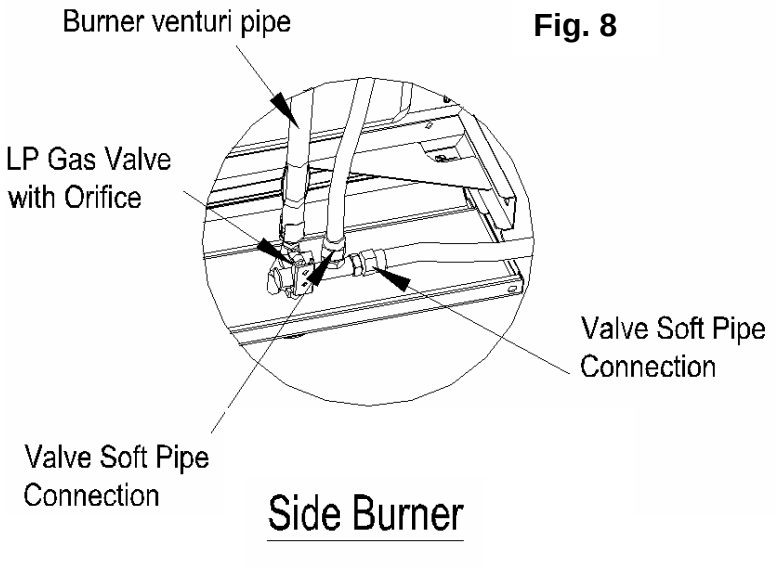


Fig. 8

Side Burner

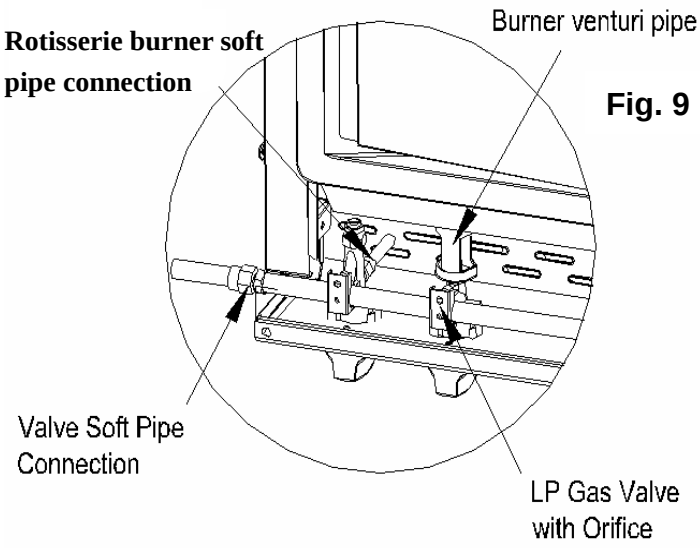


Fig. 9

Main Burners

WARNING When leak testing this appliance, make sure to test and tighten all loose connections. A slight leak in the system can result in a low flame or hazardous condition. Most L.P. gas tanks now come equipped with a leak detector mechanism internal to the tank. When gas is allowed to escape rapidly, it shuts off the gas supply. A leak may significantly reduce the gas flow, making the grill difficult to light or causing low flames.

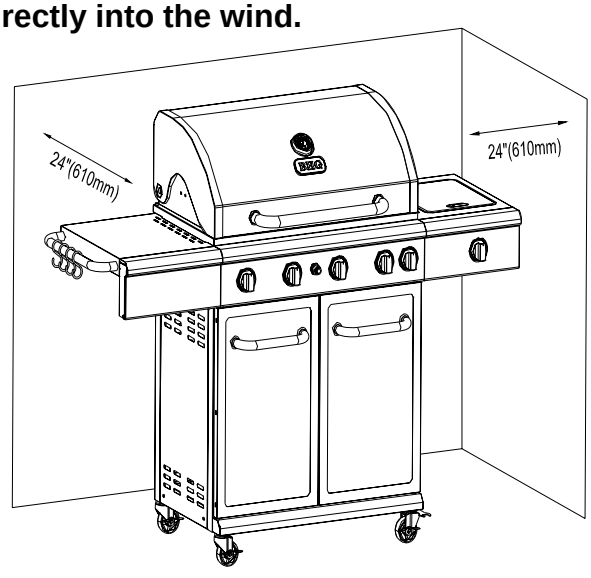
If you cannot stop a gas leak, turn off the gas supply and call your local gas company. If necessary, replace the faulty part with the manufacturer's recommended replacement part. A slight leak could cause a fire.

WARNING Do not use the grill in garages, breezeways, sheds or any enclosed area. Never operate the grill in enclosed areas as this could lead to a carbon monoxide buildup, which could result in injury or death. Place the grill on a level surface. Avoid moving the grill while it is in operation.

NOTE: The grill will operate best if it is not facing directly into the wind.

Clearance to combustible construction: A minimum of 24 in. from the sides and back must be maintained from the gas grill above and below the cooking surface to adjacent vertical combustible construction.

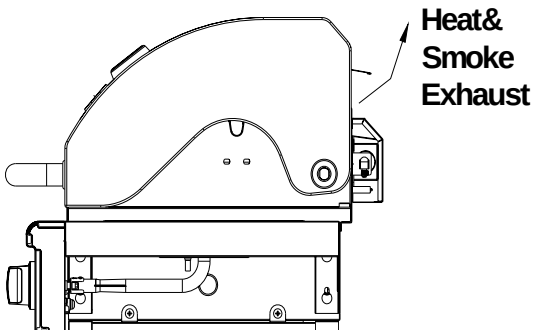
Clearance to non-combustible construction: A minimum of 24 in. clearance from the back of the grill to non-combustible construction is required for the lid to fully open.



OPERATING INSTRUCTIONS

Storage of an outdoor gas cooking appliance indoor is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.

WARNING Heat and smoke exhaust out of the back of the grill hood opening. Make sure not to have the grill back facing your home or anything that could be damaged by heat or smoke.



GENERAL RULES

Do not leave the grill unattended while cooking!

1. Make sure the grill has been leak tested and is properly located.
2. Light the grill burners using the instructions provided in this manual.
3. Turn the control knobs to desired temperature - High or Low - and preheat the grill for 10 minutes before cooking.
4. Adjust heat settings to meet your cooking needs for desired results.
5. Allow grill to cool down, wipe off any splatters or grease and clean the drip tray as needed.
6. Do not put a cover on the grill while it is still hot as it could start a fire.

Do not attempt to "light" the grill if the odor of gas present!!

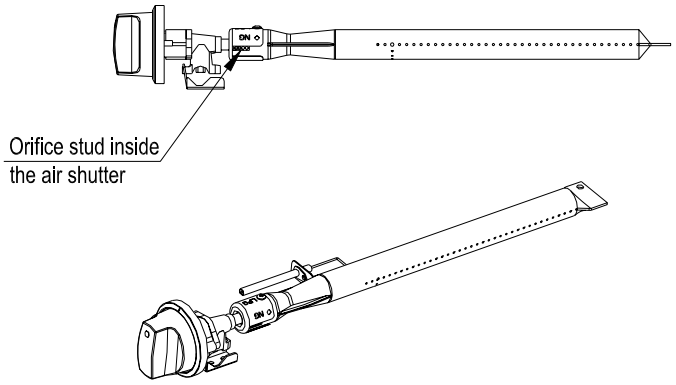
BEFORE AND AFTER LIGHTING

1. Ensure your grill is located on a level surface.
2. Keep the gas grill area clean and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
3. Ensure nothing is obstructing the flow of combustion and ventilation air.
4. Ensure the ventilation of the cylinder enclosure is free and clear of debris.
5. Visually check burner flames.

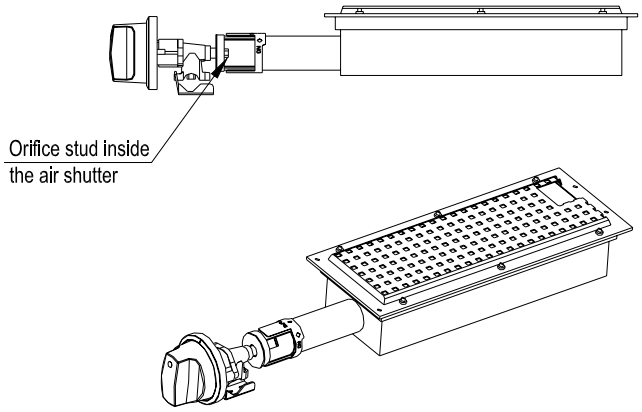
WARNING Check the gas supply line for cuts, wear or abrasion.
Always keep your face and body as far away from the grill as possible when lighting.

Checking orifices alignment with burners

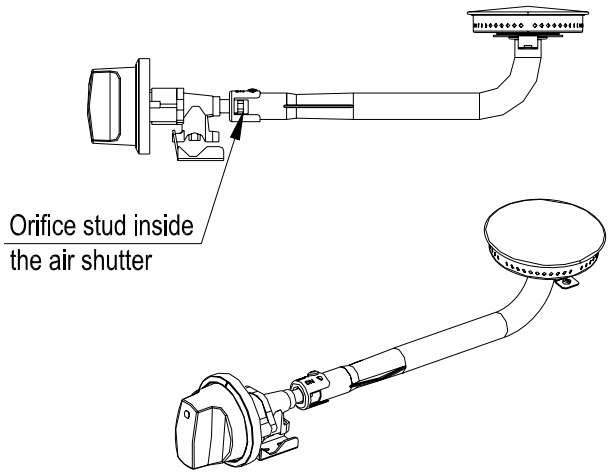
Orifices may shift during assembly and movement. Check the orifices alignment with the burners according to the following illustrations before lighting.



Main Burner and Orifice Relationship



Searing Burner and Orifice Relationship



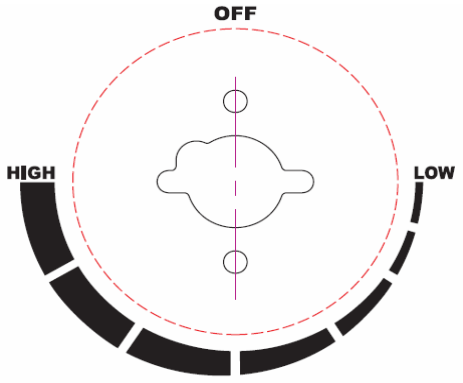
Side Burner and Orifice Relationship

GRILL BURNER LIGHTING

Warning: Do not lean over grill when lighting. Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.

Main Burner Lighting Illustration:

1. Check that the control knobs are in the OFF position.
2. Open valve at tank fully by turning counterclockwise.
3. Open lid during lighting.
4. Push the Electronic Ignition down 3 to 4 seconds while turning the GRILL control knob to the HIGH position. The burner should ignite.



Main Burner Control Knob

If ignition does not take place within 5 seconds, immediately turn the control knob to the OFF position. Wait 5 minutes and repeat step 4 above or refer to match lighting instructions in manual.

If by chance the electronic igniter does not light the burner, the burner may be lit with a match attached to the match extender, located on the inside of the cart door.

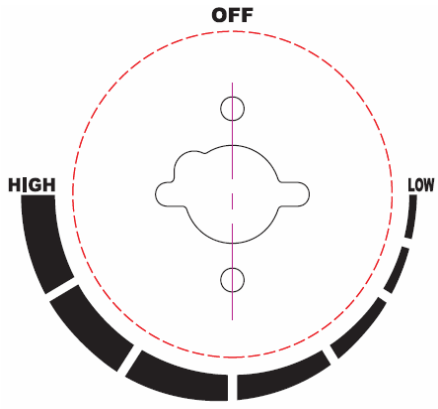
Remove the main cooking grate and flame tamers. Keep your face as far away from the grill surface as possible and pass the match extender to the ports of the main burner tubes. Position the match near the burner ports and push and turn the control knob counter-clockwise to the “HIGH” position. After the burner has lit, turn the knob to the "LP LOW" position and carefully place the flame tamers and grates back in position. Then turn the control knob to the desired setting.

NOTE: If the grill will not light after several attempts see the Troubleshooting section of this manual. Turn the control knobs to the OFF position when not in use.

Keep any electrical supply cords and the fuel supply away from any heated surfaces.

SEARING BURNER & ROTISSERIE BURNER LIGHTING:

1. Check that the control knobs are in the OFF position.
2. Open valve at tank fully by turning counterclockwise.
3. Open lid during lighting.
4. Push the Electronic Ignition down 3 to 4 seconds while turning the SEARING or ROTISSERIE control knob to the HIGH position. The burner should ignite.
5. Once it is lit, release electronic igniter and keep pushing the knob in for another 15 seconds to ensure the burner stays lit.



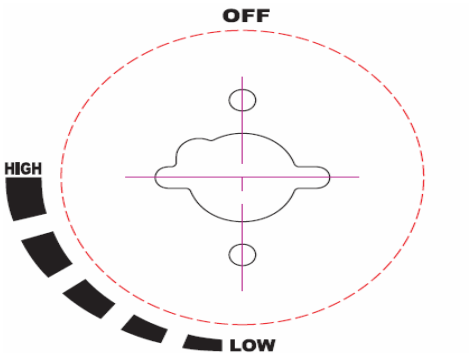
Searing Burner Control Knob

OPERATING INSTRUCTIONS

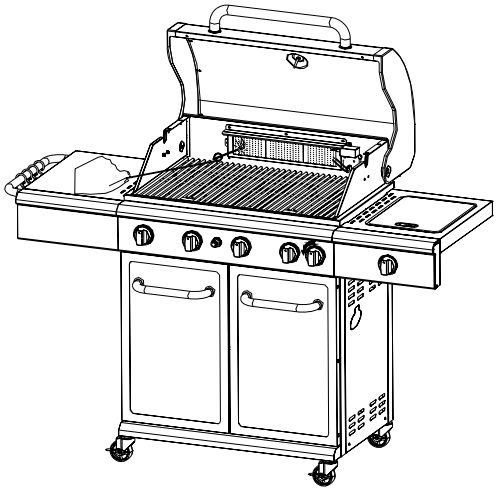
If ignition does not take place within 5 seconds, immediately turn the control knob to the OFF position. Wait 5 minutes and repeat step 4 above or refer to match lighting instructions in manual.

If the igniter does not function, the burner can be lit by holding a lit match to the burner while the control knob is turned counter-clockwise to “HIGH.”

NOTE: After the first use the stainless steel around the burner will darken. This is a normal reaction of premium stainless steel due to heat and is not a defect. The infrared panel will also darken after initial use. This is also a normal occurrence.



Rotisserie Burner Control Knob



NOTE: Do not operate the main burners and infrared back burner at the same time. This can cause warping of the roll top grill hood.

CARE AND MAINTENANCE

⚠WARNING

HOOD SHOULD NOT BE CLOSED FOR LONG PERIODS WHEN INFRARED BURNER IS IN USE.

AVOID WATER DAMAGE TO INFRARED BURNER

Never allow water to contact the infrared burner as damage will result. Water damage is not covered by your warranty.

INFRARED BURNER CLEANING

After each use, it is necessary to burn the bottom infrared burner with the hood open for at least five minutes to vaporize any food drippings or particles. Failure to perform this step will damage the burner. It may occasionally be necessary to brush, blow, or vacuum accumulated ash from the burner surface. Do so carefully and only when the burner is cool.

PROTECTION OF INFRARED BURNERS

The burners of your grill are designed to provide a long life of satisfactory performance.

CARE AND MAINTENANCE

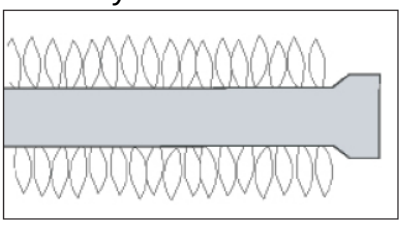
However, there are steps you must take to prevent cracking of the burner's ceramic surfaces, which will cause the burners to malfunction. The following are the most common causes of cracks and the steps you must take to avoid them. **Damage caused by failure to follow these steps is not covered by your grill warranty.**

IMPACT WITH HARD OBJECTS - Never allow hard objects to strike the ceramic. You should take particular care when inserting or removing cooking grids and accessories into or from the grill. If objects such as these fall onto ceramic, it is likely to crack the ceramic.

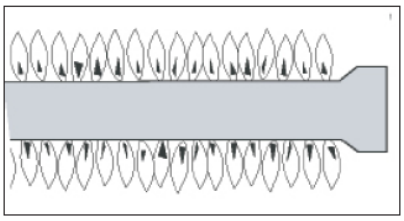
IMPAIRED VENTILATION OF HOT AIR FROM GRILL - In order for the burners to function properly, hot air created by the burners must have a way to escape. The burners may become deprived of oxygen, causing them to backfire, especially if the burner output is set at HIGH. If this occurs repeatedly, the burners may crack. This is the reason your grill was designed with ventilation louvers. These design features give the hot air an escape route. Accordingly, never operate your grill with very little or no open space at the cooking surface (the cooking grids provide sufficient space). Also, never cover the ventilation louvers with foil or other materials that prevent air flow. Specifically, do not cover the entire surface with foil, a large pan, etc.

GENERAL MAINTENANCE

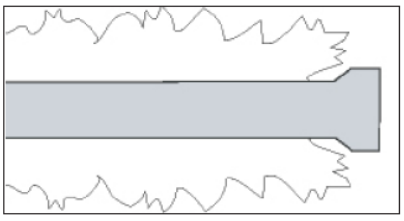
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Visually check the burners.



Normal: Soft blue flames



Out of Adjustment: Hard blue flames- too much air



Poor Combustion: wavy, yellow flames- too little air

GENERAL CLEANING

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the grill is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

For routine cleaning, wash with soap and water using a soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry at once with a soft, lint-free cloth to avoid spots and streaks.

To avoid scratching the surface, do not use steel wool to clean the grill.

Use a vinyl grill cover to protect finish from weather.

DRIP TRAY

The drip tray should be cleaned periodically to prevent heavy buildup of debris.

NOTE: Allow the drip tray to cool before attempting to clean.

CARE AND MAINTENANCE

Important: Do not leave the grill outside during inclement weather unless it is covered. Rain water can collect inside of the grill, the grill cart or the drip tray if left uncovered. If the drip tray is not cleaned after use and the grill is left uncovered, the drip tray will fill with water causing grease and water to spill into the grill cart. We recommend cleaning and storing the drip tray after every use.

COOKING GRATES

The cooking grates can be cleaned immediately after cooking is completed and after turning off the grill. Wear a barbecue mitt and scrub the cooking grates with a damp cloth. If the grill is allowed to cool down, cleaning the grates will be easier if removed from the grill and cleaned with a mild detergent.

STAINLESS STEEL

After initial usage, areas of the grill may discolor from the intense heat given off by the burners. This is normal.

Purchase a mild stainless steel cleaner and rub in the direction of the grain of the metal. Specks of grease can gather on the surface of the stainless steel and bake on to the surface and give a worn appearance. For removal, use a non-abrasive oven cleaner in conjunction with a stainless cleaner.

NOTE: Always scrub in the direction of the grain.

PORCELAIN PARTS

Certain parts of your grill have a porcelain coating. Porcelain is a glass-based product and is highly durable to standard wear and tear. However, porcelain is sensitive to concussive blows, which can create interlaced micro-fractures or “spider-webs.” Please take care not to strike any porcelain covered parts with solid objects, drop them, or create any other concussive blows. These interlaced micro-fractures are common and may lead to minor chipping. Neither the chipping nor the interlaced micro-fractures will adversely affect the performance of your grill and are not covered under the warranty for porcelain parts.

TROUBLESHOOTING

Many solutions given here can make your grilling experience safer and more enjoyable. You can also call customer service department at 1-855-CHANTS-US(1-855-242-6887) from 8:00am to 5:00pm Eastern time, Monday through Friday for assistance.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Grill will not light.	1. The ignition wire came off the electrical igniter/valve. 2. The distance between the ignition pin and the burner is greater than 5/32 in. - 3/16 in. 3. The ignition wire is broken. 4. The battery has died. 5. The battery is in the wrong polarity. 6. The electrode tip does not produce sparks at the burner port. 7. No gas supplied. 8. Air shutter opening is too big.	1. Reconnect the ignition wire to the electrical igniter/valve. 2. Loosen the ignition pin and adjust the distance, then fasten it again. 3. Call customer service for a replacement ignition wire. 4. Install a new AA battery. 5. Change the battery polarity. 6. Reinstall the electrode. 7. Turn on the regulator valve. 8. Loosen the air shutter and adjust the opening to a smaller size.
Burner flame is yellow and gas odor can be smelled.	1. The air shutter opening is not properly set. 2. Spiders or insects block the air shutter. 3. Possible gas leaks.	1. Loosen the air shutter and adjust the opening to have blue flames. 1/4 in. opening for LPG. 2. Clean blockages. 3. Check for the source of gas leaks.
Excessive flare-up.	1. Grilling fatty meats. 2. Knobs on “HIGH”. 3. Spray water on gas flames. 4. Hood closed when grilling.	1. Move the meats to the warming rack if flare up continues until flame settles down. 2. Grill fatty meats when the grids are cold while the knobs are on the “LP LOW” (when using LP Gas) 3. Never spray water on gas flames. 4. Hood up when grilling.
Burner blows out.	1. LP tank is empty. 2. Burner is not aligned with the control valve. 3. Gas supply is not sufficient.	1. Refill the LP Tank. 2. Install the burner correctly. 3. Check the gas supply hose and make sure there are no leaks and no knots.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Low heat with the knob in “HIGH” position.	1. Ports are blocked. 2. LP tank has run out.	1. Clear ports of any obstructions. 2. Refill the LP tank.
Low heat, LP gas.	The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device, providing a low flame and low temperature.	Please follow these instructions: 1. Make sure all burners are “OFF”. 2. Open the tank valve and wait 5 minutes. 3. Light the burner one at a time following the lighting instructions listed on the door liner

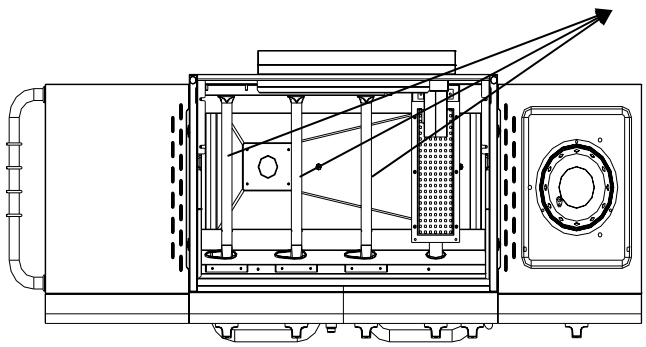
WARRANTY

Proof of purchase is required to access this warranty program, which is in effect from the date of purchase. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.

If you have any questions or problems, you can call our customer service department at 1-855-CHANTS-US(1-855-242-6887) from 8:00am to 5:00pm Eastern time, Monday through Friday for assistance.

Limited Warranty

Manufacturer warrants this product for the Stainless Steel Main Burner for 5 years and all other replacement parts for 1 year from the date of purchase.



Warranty Provisions:

This warranty is non-transferable and does not cover failures due to misuse of improper installation or maintenance.

This warranty is for replacement of defective parts only. We are not responsible for incidental or consequential damages or labor costs.

This warranty does not cover corrosion or discoloration after the grill is used, or lack of maintenance, hostile environment, accidents, alterations, abuse or neglect.

This warranty does not cover damage caused by heat, abrasive and chemical cleaners, or any damage to other components used in the installation or operation of the gas grill.

Paint is not warranted and may require touch-up. Items considered to be consumable such as batteries are not covered under this warranty.

Some states do not allow the limitation or exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

For replacement parts, call our customer service department at 1-855-CHANTS-US (1-855-242-6887) from 8:00am to 5:00pm Eastern time, Monday through Friday for assistance.

Nº Artículo: BH1310109902

PARRILLA DE GAS DE 5 QUEMADORES PARA EXTERIOR

MODELO Nº BG1755B

ADVERTENCIA:

Sólo para uso en exteriores (fuera de cualquier carcasa)

ADVERTENCIA:

1. La instalación, ajuste, modificación, reparación o mantenimiento inadecuados pueden provocar lesiones o daños en la propiedad.
2. Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar o reparar este equipo.
3. No seguir estas instrucciones podría resultar en un incendio o explosión, que podrían causar daños en la propiedad, lesiones personales o la muerte.
4. Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje correcto y el uso seguro de este aparato.

ADVERTENCIA:

1. No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en las cercanías de este u otros aparatos.
2. Un tanque LP sin conectar para el uso no debe estar almacenado en las cercanías de este ni otros aparatos.

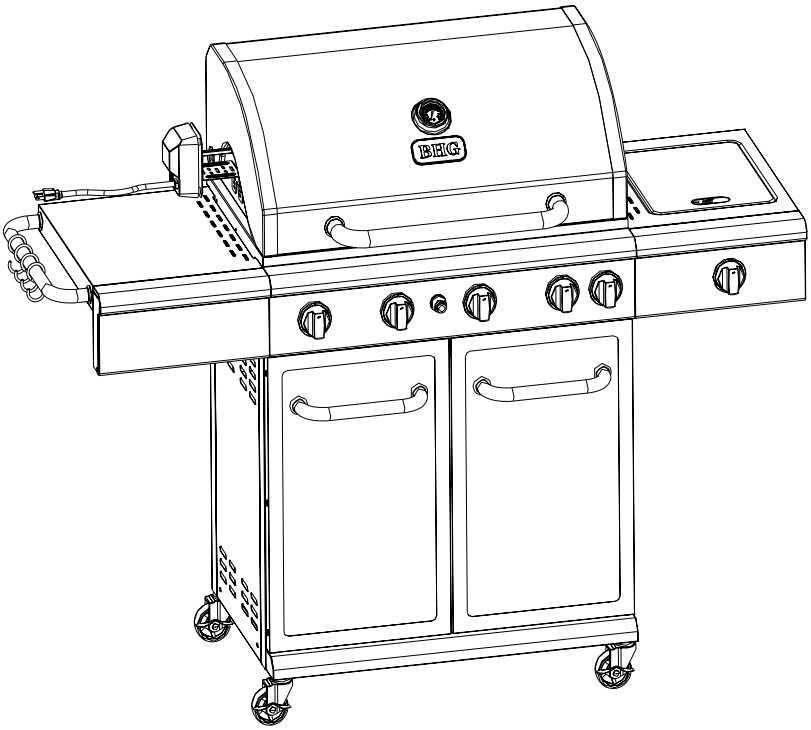
PELIGRO

Si nota olor a gas:
1. Corte el suministro de gas del aparato.
2. Extinga cualquier llama.
3. Abra la cubierta.
4. Si permanece el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o departamento de incendios.

PELIGRO

Nunca utilice este aparato sin vigilancia.

Conserve estas instrucciones para futuras consultas. Si está usted montando esta unidad para otra persona,dele este manual para que lo conserve para futuras consultas.



¿Preguntas, problemas, ausencia de piezas? No devuelva la parrilla a la tienda, por favor llame a nuestro departamento de atención al cliente al 1 - 855 - CHANT - US (1-855-242-6887) de 8:00 AM a 5:00 PM, hora Este, de lunes a viernes, para pedir asistencia. Chant Kitchen Equipment(H.K.)Ltd / Suit 706, Rightful Centre, 11-12 Tak Hing Street, Jordan, Kowloon, HongKong

!ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de este u otros aparatos.

2. Un cilindro LP sin conectar para el uso no debe estar almacenado en las cercanías de este ni otros aparatos.

PELIGRO

Si nota olor a gas:

1. Corte el suministro de gas del aparato
2. Extinga cualquier llama
3. Abra la cubierta
4. Si permanece el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o departamento de incendios.

Siempre lea y comprenda las ADVERTENCIAS e INSTRUCCIONES contenidas en este manual antes de tratar de utilizar esta parrilla barbacoa de gas para evitar posibles lesiones corporales o daños en la propiedad.

Conserve siempre este manual para futuras consultas.

TABLA DE CONTENIDOS

Cubierta …….. 35

Tabla de contenidos…….. 37

Información deSeguridad…….. …38

Vistadedespiece…….. ……40

Listadepiezas…….. …….. 41

ContenidodeHardware…….. …….. 42

Instrucciones dmontaje…….. …….. 43

Instrucciones deusodelasador…….. …….. 52

Instrucciones de uso…….. . …….. 55

InformacióndelTanqueLP…….. . …….. 57

Cuidados ymantenimiento…….. . …….. 63

Solución de problemas …….. . …….. … 66

Garantía…….. . ……68

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Por favor, lea y comprenda todo este manual antes de intentar montar, utilizar o instalar el producto. Si tiene alguna pregunta respecto al producto, por favor llame a nuestro departamento de atención al cliente al 1-855-CHANT-US(1-855-242-6887) de 8:00 AM a 5:00 PM, hora Este, de lunes a viernes, para pedir asistencia.

1. La instalación de este aparato debe realizarse conforme a los códigos locales o, en ausencia de dichos códigos, con *el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, o el* Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA/CGA-B149.1.

2. Esta parrilla está destinada al uso en exteriores y no debe utilizarse en el interior de edificios, garajes ni otras áreas cerradas o cubiertas.

3. Esta parrilla de exteriores no está destinada para la instalación en o sobre vehículos y/o embarcaciones de recreo.

4. Debe mantenerse un espacio mínimo de 24 pulgadas respecto a construcciones combustibles a los lados de la parrilla y de 24 pulgadas desde la parte posterior de la parrilla. Este aparato para cocinar con gas no debe colocarse bajo construcciones combustibles.

5. El uso de una fuente eléctrica requiere que, al instalarse, la parrilla deba estar conectada a tierra de acuerdo a los códigos locales, o, en ausencia de dichos códigos, de acuerdo al ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1. Mantenga los cables de suministro eléctrico y el suministro de combustible alejados de superficies calientes.

6. Inspeccione las mangueras antes de cada uso en busca de abrasión o desgaste excesivos, o cortes que puedan afectar al uso seguro de la parrilla. Si hay evidencia de abrasión o desgaste excesivos, o un corte en la manguera, debe sustituirse antes de utilizar la parrilla. El montaje de la manguera de sustitución debe ser el especificado por el fabricante.

7. Mantenga su parrilla en una zona despejada y sin materiales combustibles, gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables.

8. NO obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación para este aparato.

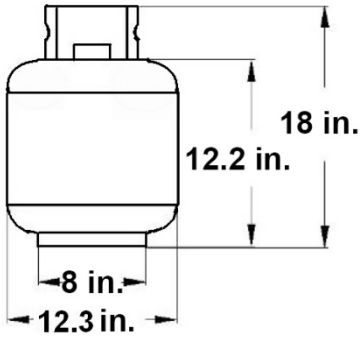
9. Mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del tanque libres y limpias de residuos.

10. Revise todas las conexiones de gas en busca de fugas con una solución de agua jabonosa y un cepillo. Nunca utilice una llama para revisar las fugas.

11. Nunca utilice carbón vegetal en la parrilla.

12. Nunca utilice la parrilla en zonas con viento.

13. Sólo está permitido un cilindro de 20 lb. de gas LP. El cilindro debe estar construido y marcado de acuerdo a las Especificaciones para Cilindros de Gas LP del Departamento de Transportes de los EE.UU. (D.O.T.) o el Estándar Nacional de Canadá, CAN CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para Transporte de Bienes Peligrosos; y Comisión. Las dimensiones de un cilindro de gas LP de 20 lb. son:



14. Nunca utilice la parrilla sin la bandeja antigoteo instalada y colgada bajo la caja del quemador. Sin la bandeja antigoteo, la grasa caliente y los residuos podrían gotear y producir riesgo de incendio.

15. Utilice sólo el regulador de presión de gas suministrado junto con este aparato. Este regulador está establecido para una presión de salida de 11.0 wc.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

16. El cilindro utilizado debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.

17. No almacene un cilindro de gas LP de repuesto bajo o cerca de este aparato.

18. Nunca rellene el cilindro más del 80 %

19. Si la información en "17" y "18" no se sigue con exactitud, podría ocurrir un incendio causante de la muerte o lesiones graves.

20. El aparato para cocinar con gas en exteriores debe estar aislado del sistema de tuberías del suministro de gas, mediante el cierre de la válvula manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de suministro de gas con presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 KPa).

21. ADVERTENCIA DE PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA: El quemado de combustible para cocinar con gas genera algunos subproductos que se encuentran en la lista de sustancias del Estado de California conocidas por causar cáncer, daños reproductivos u otros defectos congénitos. Para reducir la exposición a estas sustancias, utilice siempre esta unidad de acuerdo al manual de uso y cuidados, asegurando la correcta ventilación cuando cocina con gas.

IMPORTANTE: Le recomendamos encarecidamente que lea este manual detenidamente y siga las recomendaciones incluidas. Esto garantizará que obtenga el funcionamiento más placentero y sin problemas de su nueva parrilla de gas. También le aconsejamos que guarde este manual para futura consulta.

⚠ **ADVERTENCIA: Su parrilla ha sido diseñada para funcionar sólo con el gas especificado por el fabricante en la placa de clasificación. No trate de utilizar su parrilla con otros gases.**
No seguir esta advertencia podría llevar a un riesgo de incendio y lesiones corporales y anulará su garantía.

⚠ **ADVERTENCIA: Cerciórese de que su tanque LP (propano) se rellene por un distribuidor reputado de propano. Un tanque LP rellenado incorrectamente o sobrecargado puede ser peligroso. La condición de sobrecarga en combinación con el calentamiento del tanque LP (en un día de verano, dejar el tanque expuesto al sol, etc.), puede causar que el gas LP se libere por la válvula de liberación de presión del tanque, ya que el aumento de temperatura hace que el propano se expanda. El gas LP liberado del tanque es inflamable y puede ser explosivo. Consulte el Manual del Propietario para más información acerca del rellenado de su tanque LP.**

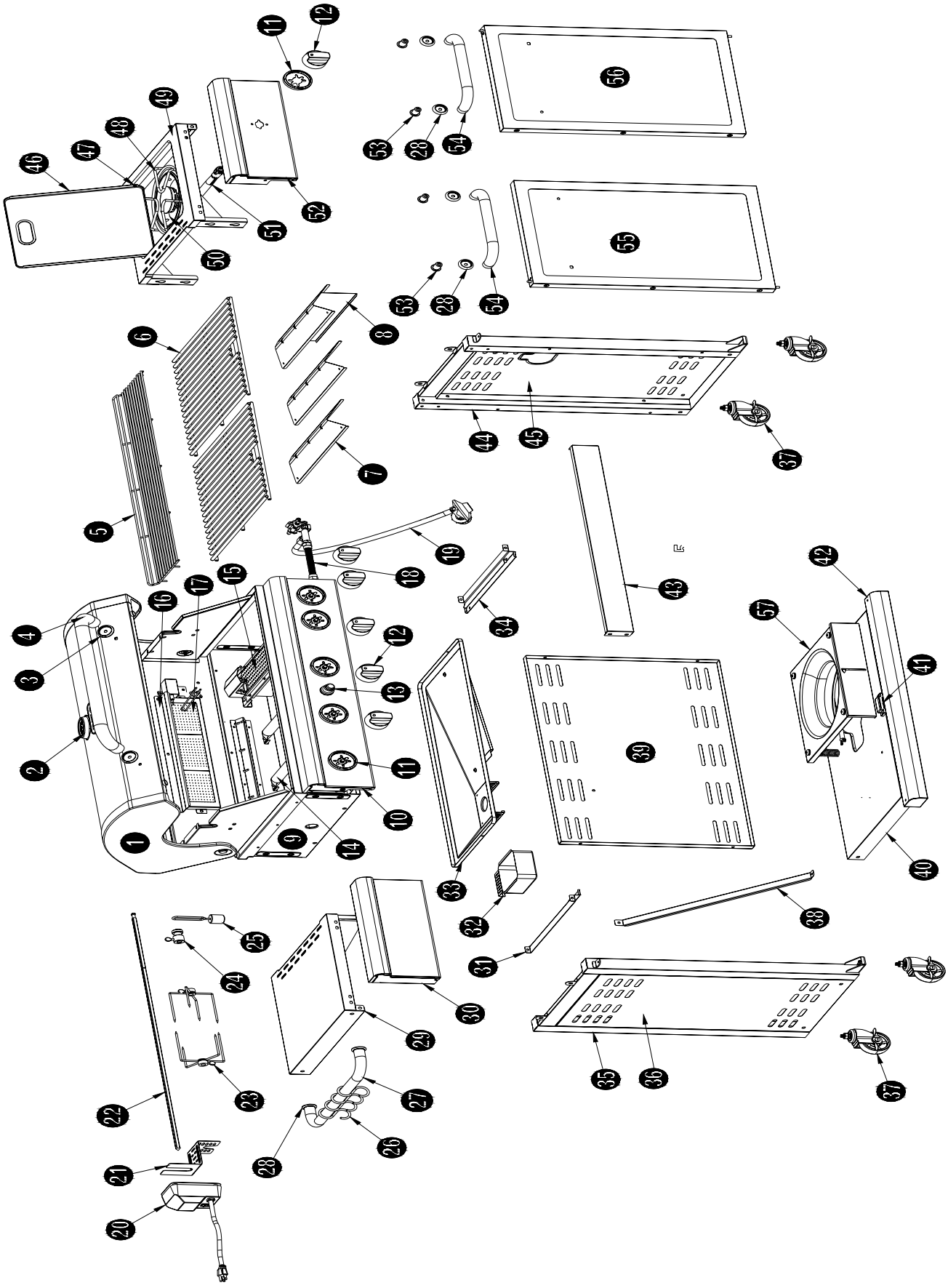
PREPARACIÓN

Antes de comenzar a montar el producto, asegúrese de que estén presentes todas las piezas. Compare las piezas con la lista de contenido del embalaje y la lista de contenidos de hardware. Si alguna pieza falta o está dañada, no intente montar el producto.

Tiempo estimado de montaje: 1 hora por 2 personas
Herramientas necesarias para el montaje:
*Destornillador de Estrella (no incluido); *1 Llave M10-M6 (incluida)

HH Llave X1

VISTA DE DESPIECE



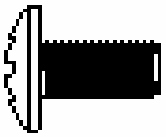
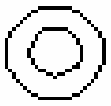
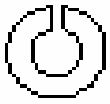
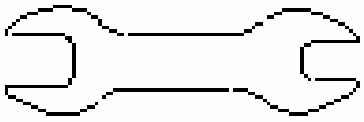
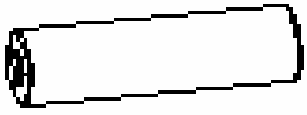
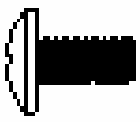
LISTA DE PIEZAS

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	※Conjunto de la Cubierta	1
2	※Termómetro	1
3	Bisel del tirador de la cubierta	2
4	Tirador de cubierta	1
5	Rejilla calentadora	1
6	Parrilla de cocinado	2
7	Campana de calor A	2
8	Campana de calor B	1
9	※Conjunto de la plataforma de combustión	1
10	※Conjunto del panel de control	1
11	※Bisel del mando	6
12	Mando	6
13	※Encendedor	1
14	※ Conjunto del tubo del quemador	3
15	※Conjunto del quemador de infrarrojos	1
16	※Conjunto de la cubierta del quemador posterior de infrarrojos	1
17	※Conjunto del quemador posterior de infrarrojos	1
18	※Conjunto del colector y la válvula de gas	1
19	Conjunto de regulador y manguera	1
20	Motor del asador	1
21	Soporte del motor	1
22	Varilla del asador	1
23	Tenedor del asador	2
24	Soporte del tenedor del asador	1
25	Contrapeso del asador	1
26	Gancho para utensilios	4
27	Asa del estante lateral	1
28	Bisel del asa	6
29	Conjunto del estante lateral izquierdo	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
30	njunto del panel frontal del estante lateral uierdo	1
31	Carril izquierdo de la bandeja de grasa	1
32	Contenedor de grasa	1
33	Conjunto de la bandeja de grasa	1
34	Carril derecho de la bandeja de grasa	1
35	※Conjunto de la pata izquierda	1
36	※Panel lateral izquierdo	1
37	Rueda	4
38	Soporte del deflector	1
39	Panel posterior	1
40	Conjunto del panel inferior	1
41	Imán	2
42	Barra inferior	1
43	Apoyo superior de la puerta frontal (con imán)	1
44	Conjunto de la pata derecha	1
45	Panel lateral derecho	1
46	※ Cubierta del quemador lateral ※	1
47	※ Eje de la cubierta del quemador lateral	1
48	Rejilla del quemador lateral	1
49	Conjunto del estante del quemador lateral	1
50	※Bandeja del quemador lateral	1
51	※Conjunto del quemador lateral	1
52	Conjunto del panel frontal del quemador lateral	1
53	Guía de tornillo	2
54	Pomo de la puerta	2
55	Conjunto de la puerta izquierda	1
56	Conjunto de la puerta derecha	1
57	※Conjunto del medidor del tanque de gas	1

※ ： NO NECESITA MONTAJE

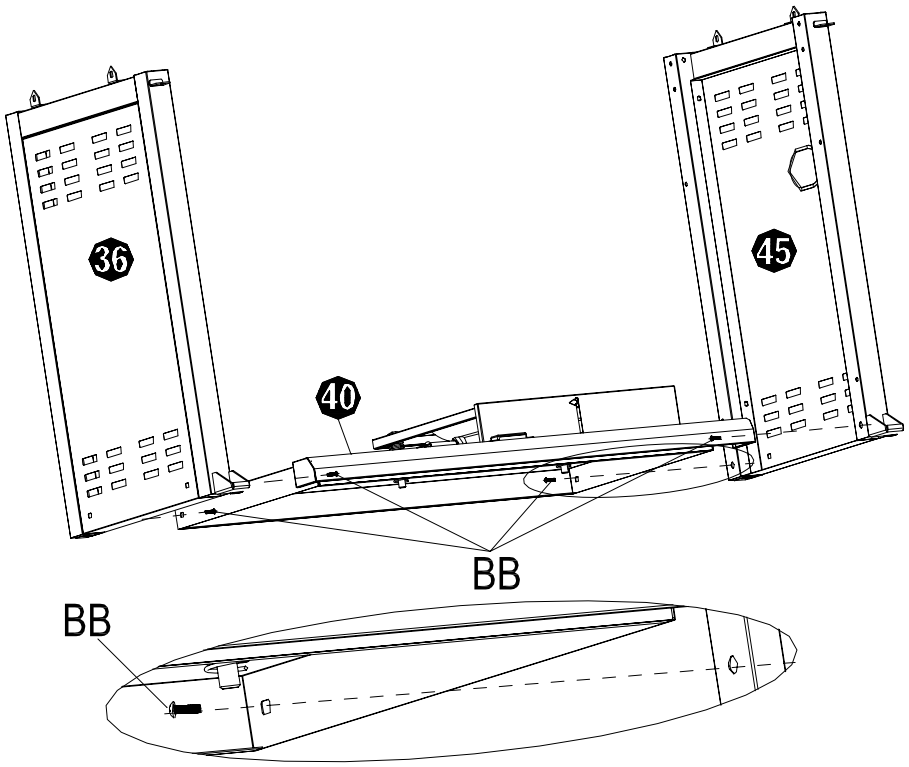
CONTENIDO DE HARDWARE

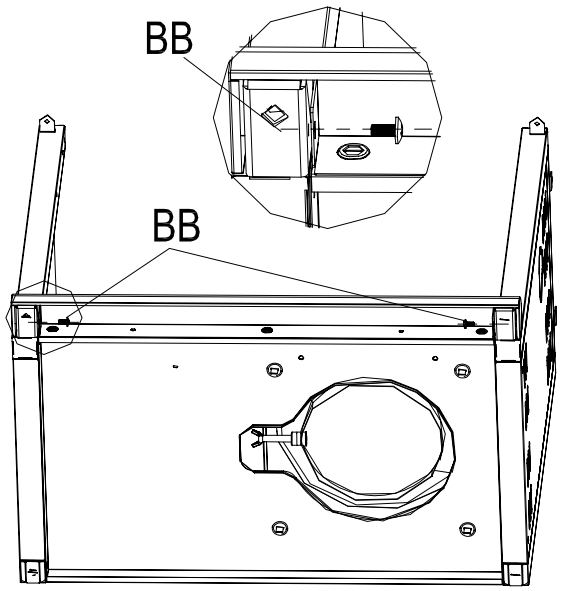
AA	Tornillo M4X12mm		X17
BB	Tornillo M6X12mm		X18
CC	Tuerca M4		X1
DD	Tornillo M5X16mm		X2
EE	Arandela 5		X2
FF	Tuerca M5		X2
GG	Arandela elástica		X2
HH	Llave		X1
II	Batería AA		X1
JJ	Tornillo		X6
KK	Tornillo M4X8mm		X2

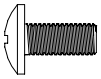
Instrucciones de montaje

Paso 1 : Fije el panel lateral izquierdo (36) y el panel lateral derecho (45) al conjunto del panel inferior (40).

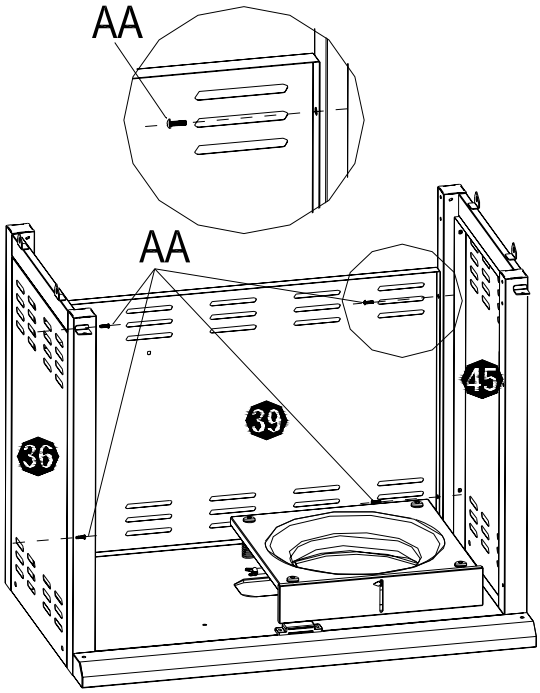
Nota: Móntelo sobre una caja plana o una superficie suave para evitar arañazos





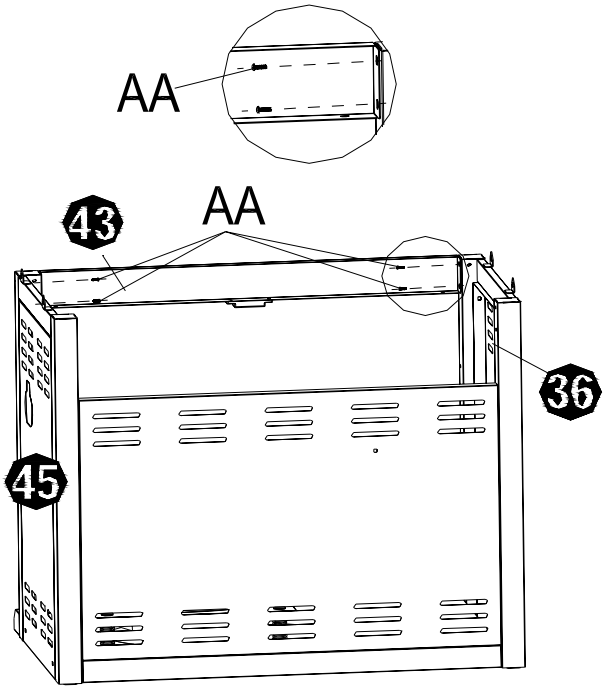
BB Tornillo M6X12mm  **X6**

Paso 2: Fije el panel posterior (39).



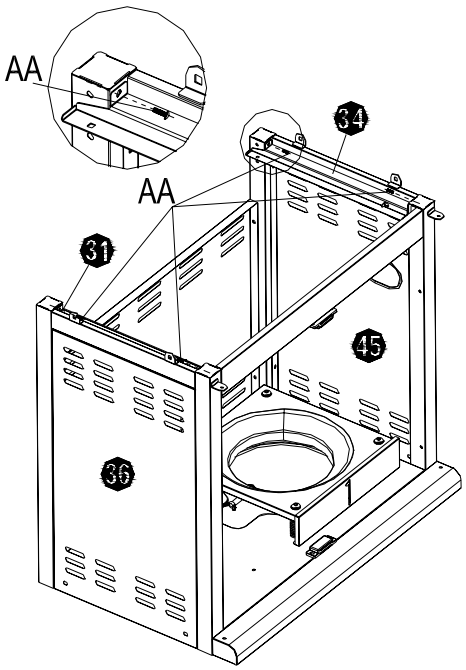
AA Tornillo M4X12mm **X4**

Paso 3 : Fije el apoyo superior de la puerta frontal (con imán) (43).

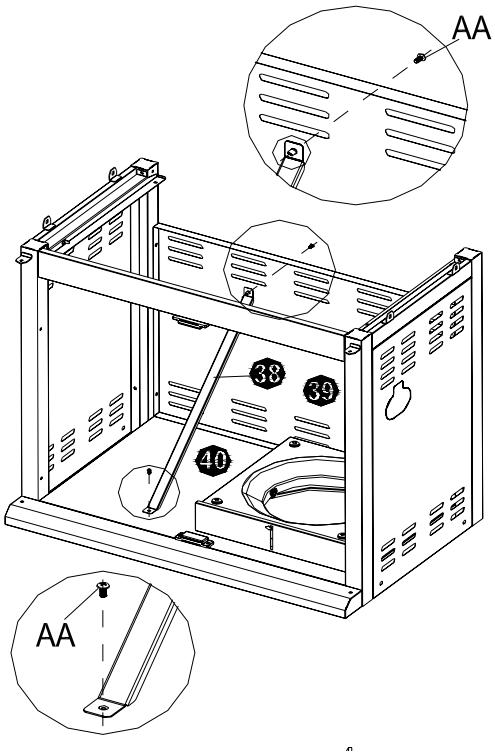


AA Tornillo M4X12mm **X4**

Paso 4 : Fije los carriles izq./dcho de la bandeja de grasa (31)/(34) y el soporte del deflector (38).

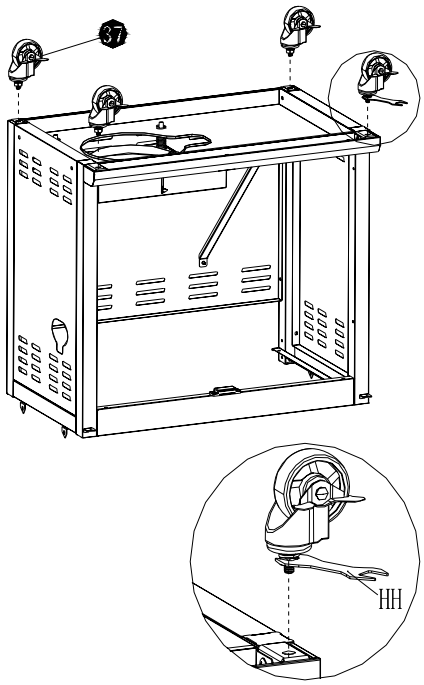


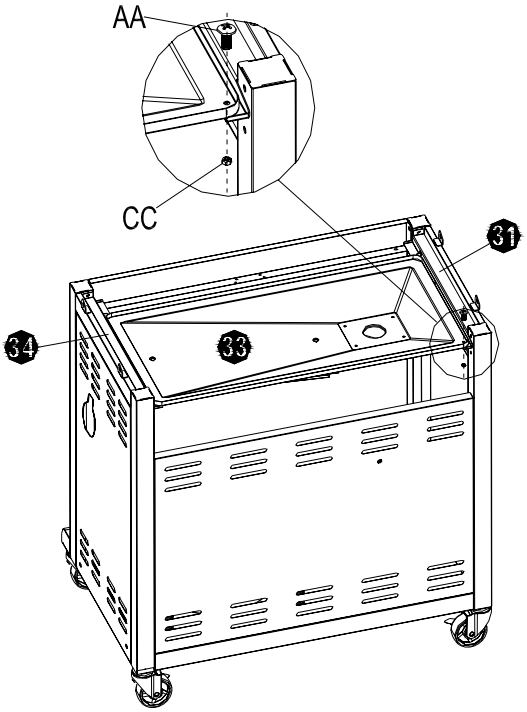
AA Tornillo M4X12mm **X4**



AA Tornillo M4X12mm **X2**

Paso 5 : Fije el conjunto de la bandeja de grasa (33) y las 4 ruedas (37).



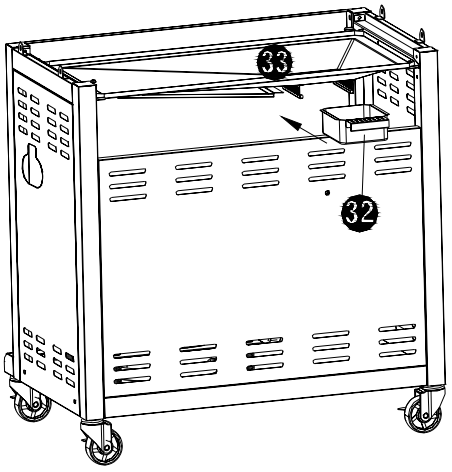


HH. Llave **X1**

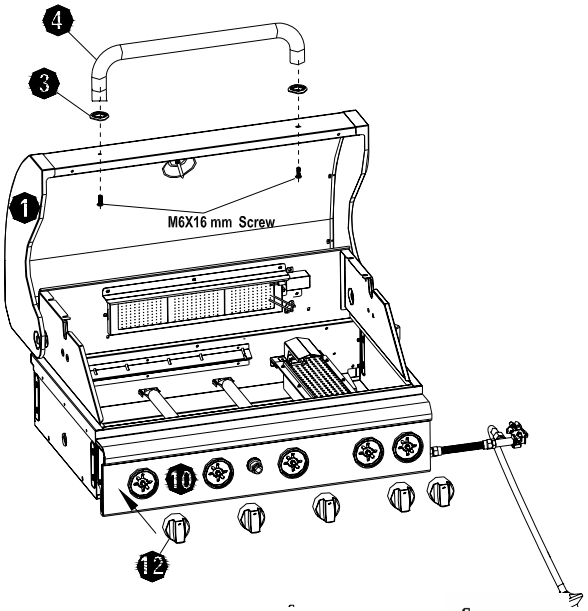
AA Tornillo M4X12mm **X1**

CC TUERCA M4 **X1**

Paso 6 : Fije el contenedor de grasa (32).

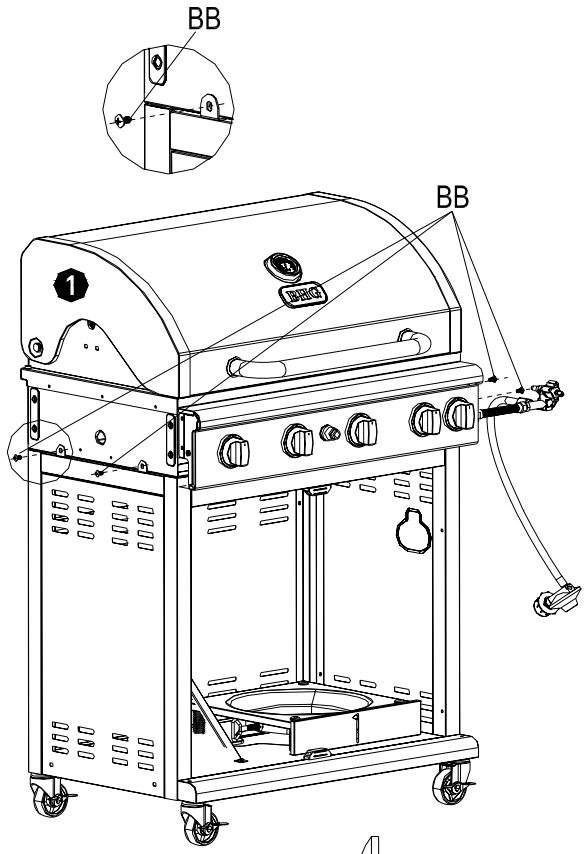


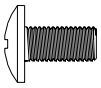
Paso 7 : Fije los 5 mandos (12), el tirador de la cubierta (4) con los 2 biseles



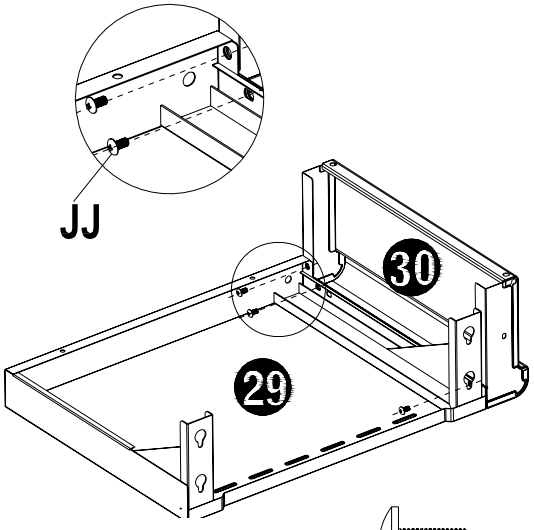
Tornillo M6X16mm **X2**

Paso 8 : Fije el Conjunto de la cubierta (1).



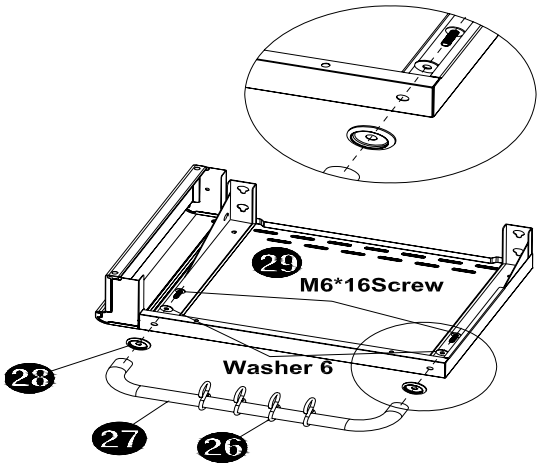
BB Tornillo M6X12mm  **X4**

Paso 9: I, Fije el conjunto del panel frontal del estante lateral izquierdo (30) con el conjunto del estante lateral izquierdo (29).



JJ Tornillo M5X10 mm **X3**

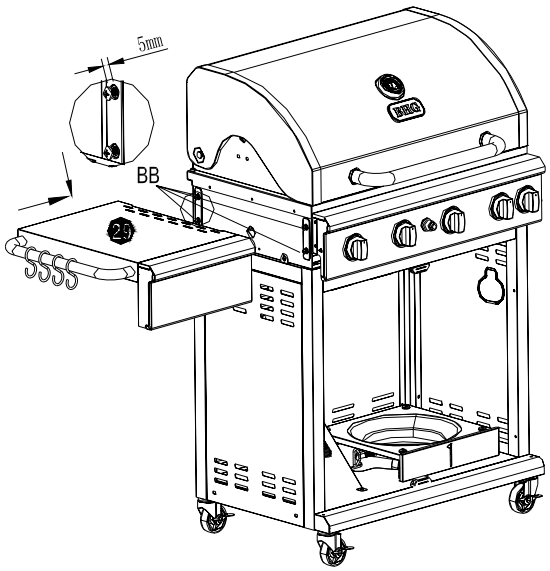
II, Fije el asa del estante lateral (27) y el gancho para utensilios (26) con el bisel del asa (28).

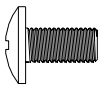


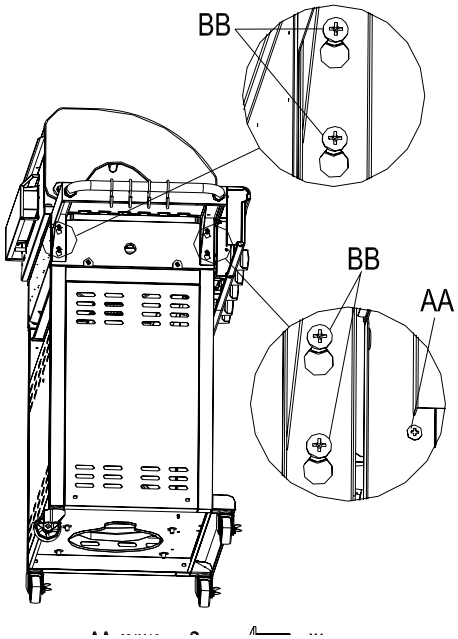
Tornillo M6X16 mm **X2**

Arandela 6 **X2**

III, Fije 4 unidades BB, no apriete los tornillos completamente. Fije el conjunto del estante lateral izquierdo (29) al conjunto de la cubierta (1). Apriete el tornillo BB, y después apriete 1 tornillo AA.

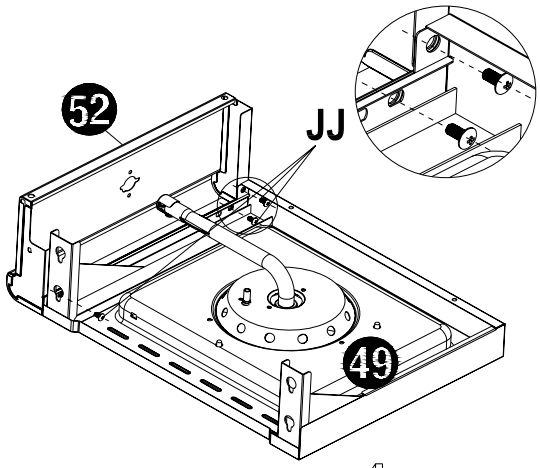


BB Tornillo M6X12mm  **X4**



AA Tornillo M4X12mm **X1**

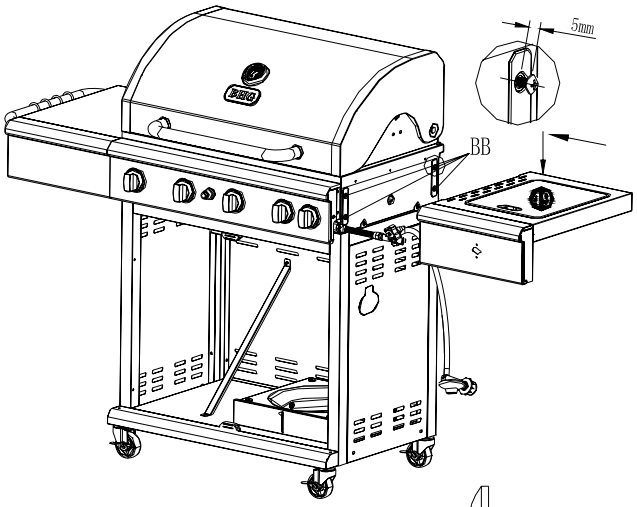
Paso 10: I, Fije el conjunto del panel frontal del quemador lateral (52) al conjunto del estante del quemador lateral (49).

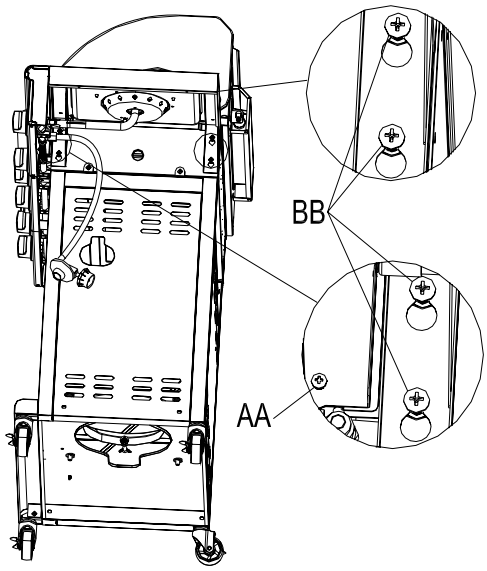


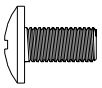
JJ Tornillo M5X10 mm **X3**

Instrucciones de montaje

II, Fije 4 unidades BB, no apriete los tornillos completamente. Fije el conjunto del estante del quemador lateral (49) al conjunto de la cubierta (1). Apriete el tornillo BB, y después apriete 1 tornillo AA.

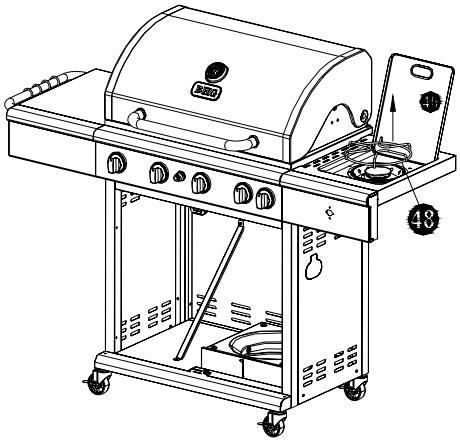


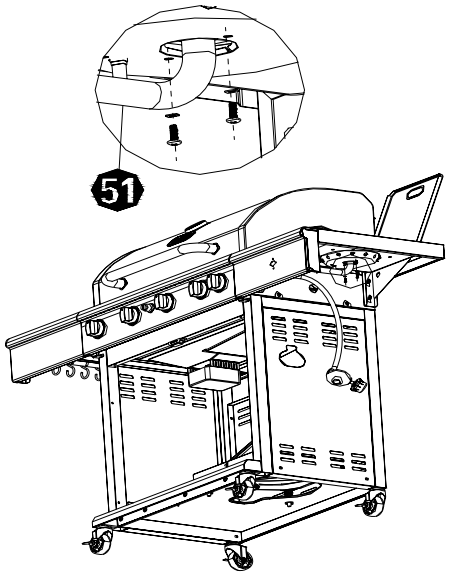


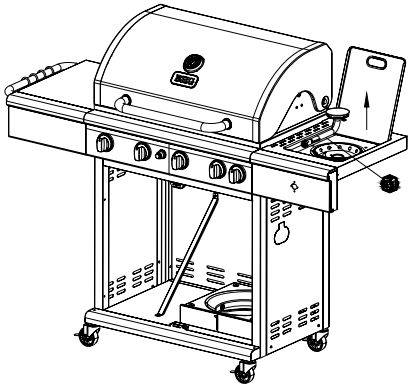
BB Tornillo M6X12mm  **X4**

AA Tornillo M4X12mm **X1**

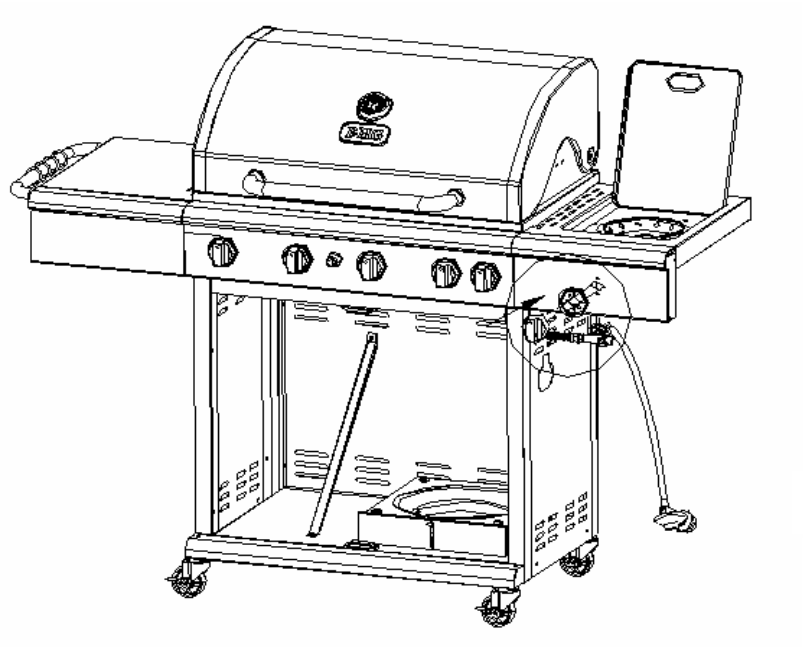
III, Abra la cubierta del quemador lateral (1), retire la rejilla del quemador lateral (48) y el conjunto del quemador lateral (51).

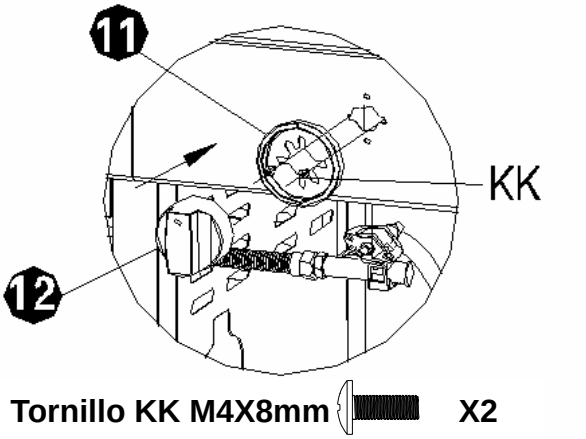






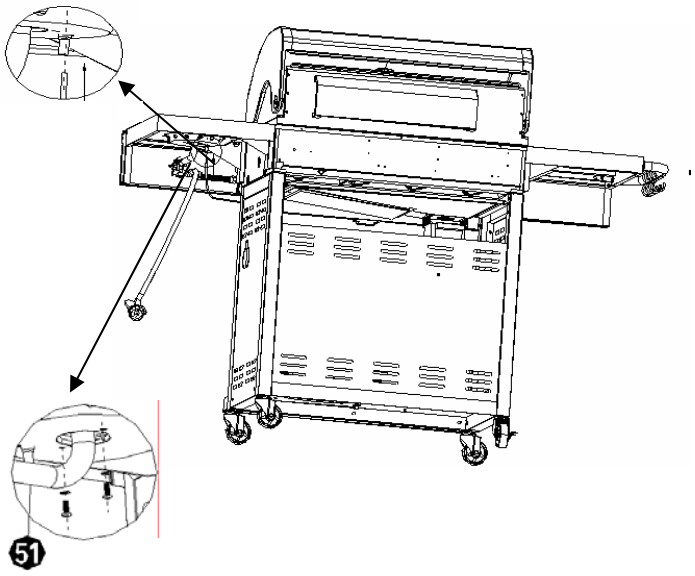
IV, Fije el mando (12) al bisel del mando (11).



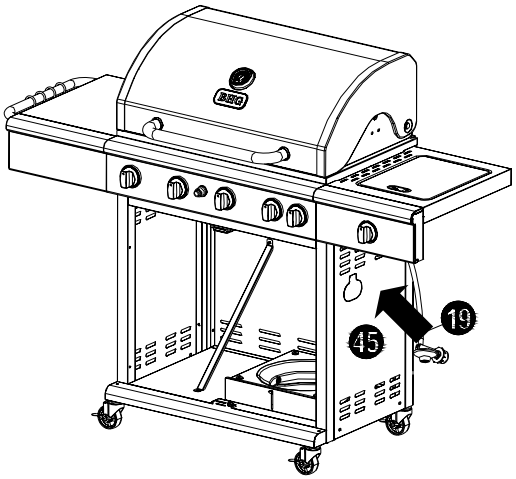


Tornillo KK M4X8mm **X2**

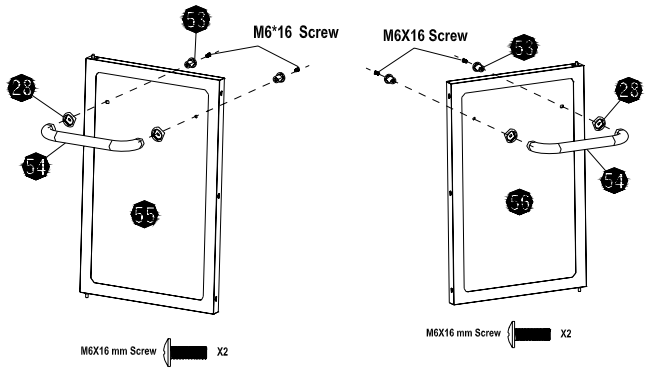
V, Fije el cable de luz y el conjunto del quemador lateral (51).

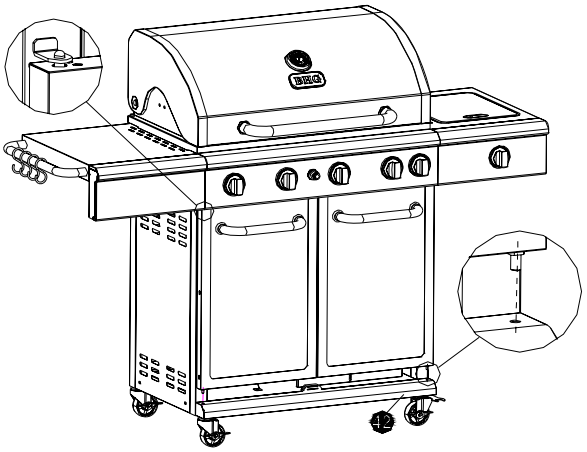


VI, Inserte la válvula de control/regulador (19) a través del orificio del panel lateral derecho (45).

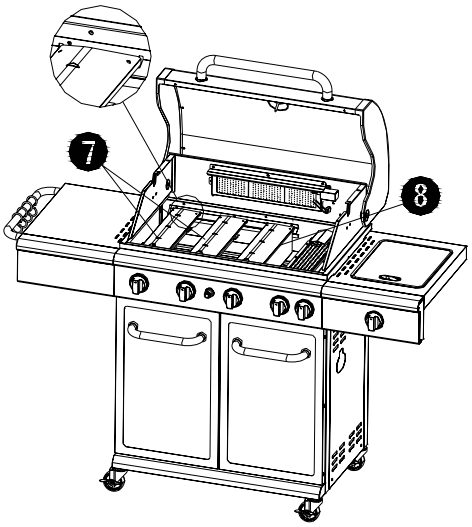


Paso 11: I, Fije el pomo de la puerta (54) con el bisel del pomo (28) y la guía del tornillo (53) en el conjunto de la puerta izquierda (55) y conjunto de la puerta derecha (56). II, Fije las puertas

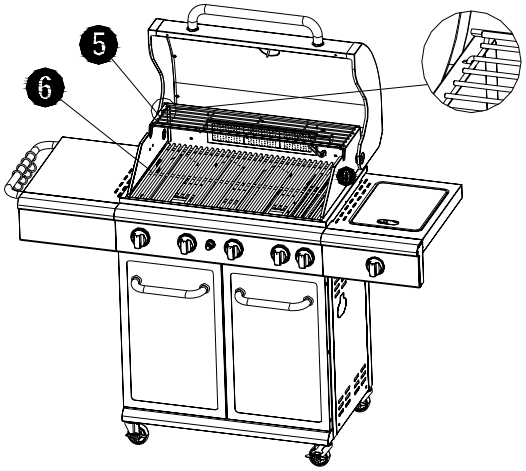




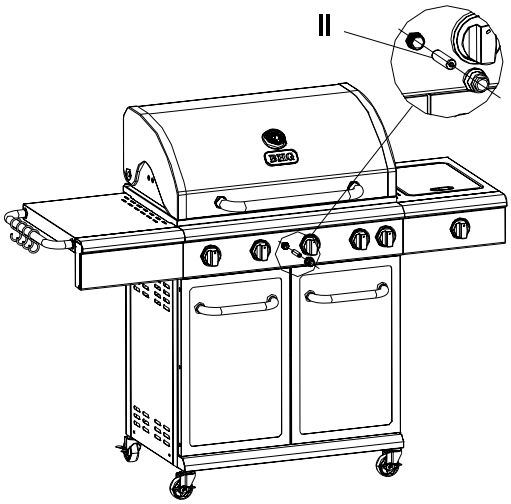
Paso 12: Inserte las campanas de calor A+B (7+8).



Paso 13: Inserte la parrilla de cocinado (6) y la rejilla calentadora (5).



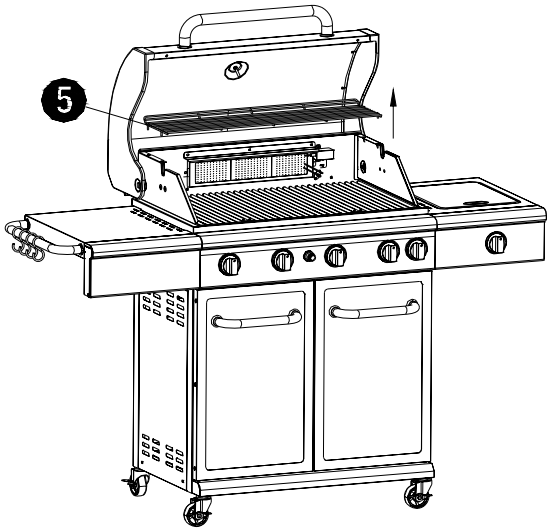
Paso 14: Fije la batería y el conjunto completo del producto



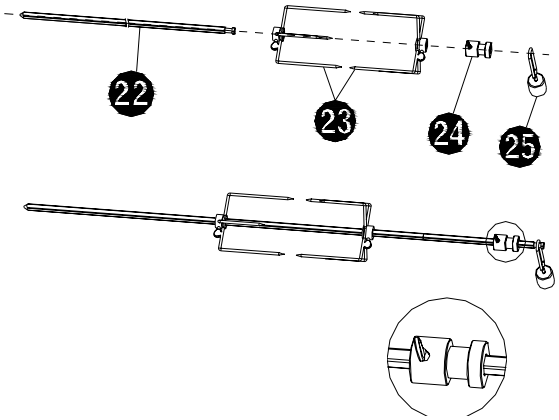
II AA Batería **X1**

Fijar el Kit del Asador

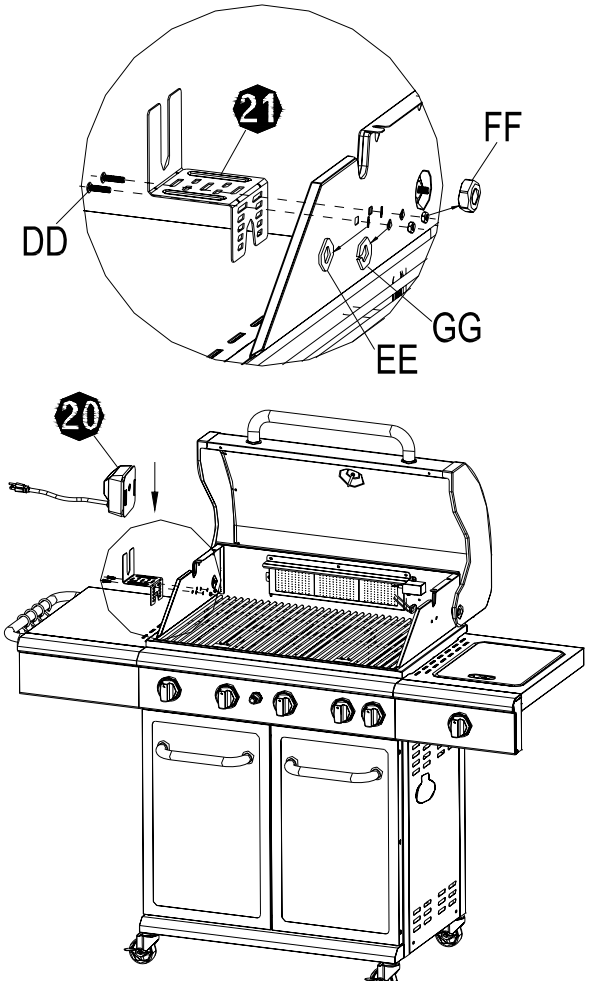
Paso 15: I, Retire la rejilla calentadora (5).



II, Ensamble la varilla del asador (22) con el tenedor del asador (23), el soporte del tenedor del asador (24), y el contrapeso del asador (25).



III, Fije el soporte del motor del asador (22) y el motor del asador (20).



IV, Inserte la varilla del asador (22).

DD M5X16 X2 **EE Arandela 5** X2

FF Tuerca M5 X2 **GG Arandela elástica5** X2

INSTRUCCIONES DE USO DEL ASADOR

Funcionamiento del Asador

⚠ADVERTENCIA: Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben tomas las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Siempre conecte primero el asador a la parrilla, y después conecte el cable a una toma de corriente con toma de tierra. Para desconectarlo, apague el asador ("OFF") y después extraiga el enchufe de la toma de corriente.
2. La mayor parte de las superficies de la parrilla y los accesorios se calientan durante y después del uso. Tenga cuidado alrededor de la parrilla, utilice una manopla ignífuga.
3. No utilice accesorios en el asador que no estén suministrados por el fabricante. Pueden causar lesiones. No utilice este aparato para otro uso diferente del previsto.
4. Nunca cubra la parte inferior del plato de la parrilla con papel de aluminio, arena ni sustancias absorbentes de grasa.
5. En caso de quemarse la grasa, ponga los quemadores en la posición OFF,
   (a) la válvula del tanque de gas LP en "CERRADA" o
   (b) la válvula principal NG en "OFF"
   Deje la cubierta CERRADA hasta que el fuego se extinga
6. Para protección frente a descargas eléctricas, NO sumerja en agua el cable eléctrico, el enchufe ni el motor, ni los exponga a la lluvia. Proteja los elementos eléctricos de los quemadores, superficies calientes y grasa.
7. NO utilice el asador con un cable o enchufe dañado, ni si el asador no funciona correctamente o ha sido dañado de alguna manera.
8. NO deje que los niños utilicen la parrilla ni el asador, y no deje que los niños jueguen en las proximidades.
9. Desconecte el motor del asador de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de añadir o retirar piezas.
10. Cuando cocine con el asador, coloque una bandeja recoge-gotas bajo los alimentos a cocinar. Ésta recogerá las gotas y mantendrá la parrilla limpia del exceso de grasa que podría causar un incendio. Tenga cuidado al mover una bandeja recoge-gotas que contenga aceites calientes.
11. El motor está establecido para una corriente de 120V CA, 50/60 Hz.
12. Este asador es sólo para uso en exteriores y sólo con esta parrilla.

⚠ PRECAUCIÓN: Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, cierre inmediatamente el gas (OFF) y abra la cubierta durante 5 minutos para permitir que el gas salga antes de volver a encenderla.

⚠ADVERTENCIA: Mantenga el cable eléctrico del motor del asador alejado de la superficie caliente de la parrilla.

⚠ADVERTENCIA: El motor del asador debe tener toma de tierra de acuerdo a los códigos locales o, en ausencia de dichos códigos, al Código Nacional Eléctrico, ANSI/NFPA 70-1990.

⚠ADVERTENCIA: Mantenga cualquier cable de suministro eléctrico y la manguera de suministro de gas alejados de cualquier superficie caliente.

Consejos para cocinar con el asador

1. La carne (excepto las aves y la carne picada) deberá estar a temperatura ambiente antes de cocinarse.
2. Utilice una cuerda para atar alrededor de las carnes o aves con una forma irregular.
3. Coloque una bandeja recoge-gotas de aluminio desechable directamente bajo los alimentos y sobre las placas calentadoras.
4. Los pasos de preparación de los alimentos son los mismos para el asador que para la parrilla habitual.
5. Si la carne o el ave es demasiado grande o no gira adecuadamente en el asador, deberá retirarse del asador y cocinarse de otro modo.

INSTRUCCIONES DE USO DEL ASADOR

ADVERTENCIA: NO utilice el asador con un cable o enchufe dañado, ni si el asador no funciona correctamente o ha sido dañado de alguna manera. Llame a nuestro servicio de Atención al Cliente al 1-855-CHANT-US (1-855-242-6887) para sustituirlo.

ADVERTENCIA: El cable de suministro eléctrico tiene un enchufe con 3 clavijas y toma de tierra. Por su seguridad personal no retire la clavija de toma de tierra. Debe conectarse en un receptáculo de tipo de 3 clavijas, con toma de tierra de acuerdo a los Códigos Nacionales Eléctricos y códigos Locales y ordenanzas.

ADVERTENCIA: Si se utiliza un cable alargador, debe estar correctamente conectado a tierra y ser apto para utilizar con aparatos de exterior. Mantenga la conexión del alargador seca, sobre el suelo y fuera del alcance de los niños.

ADVERTENCIA: Cuando no se utilice el motor del asador, retírelo y guárdelo en una zona seca y cubierta.

ADVERTENCIA: USO EXCLUSIVO EN EXTERIORES. NO EXPONER A LA LLUVIA.

PRECAUCIÓN: Riesgo de Descarga Eléctrica. Mantenga la conexión del cable alargador seca y sobre el suelo

ADVERTENCIA: Uso exclusivo con el tomacorriente puesto a tierra.

1. Para protección frente a descargas eléctricas, no sumerja el cable ni los enchufes en agua u otro líquido;
2. Desconéctelo de la toma de corriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar un tanque o extraer piezas;
3. No utilice ningún aparato de cocina con gas en exteriores con un cable o enchufe dañados, ni con un mal funcionamiento del aparato, ni si ha sufrido daños. Contacte con el fabricante para repararlo;
4. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la superficie ni toque superficies calientes;
5. No utilice ningún aparato de cocina con gas en exteriores para otros fines que los previstos;
6. Al conectarlo, primero conecte el enchufe al aparato y después conecte el aparato a la toma de corriente;
7. Utilice sólo un circuito protegido con Interruptor de Falla a Tierra (GFI) con este aparato para cocinar a gas en exteriores.
8. Nunca retire la conexión a tierra ni utilice un adaptador de 2 clavijas;
9. Utilice sólo cables alargadores con enchufe de 3 clavijas con toma de tierra, clasificado para la potencia del equipo, y aprobado para el uso en exteriores con la marca W-A.

INSTRUCCIONES DE USO DEL ASADOR

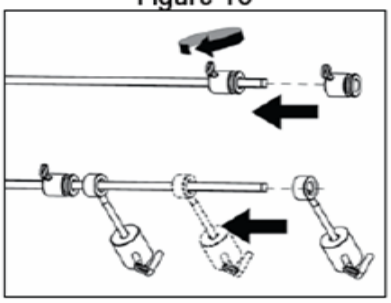
⚠ADVERTENCIA: UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE CON UNA TOMA DE CORRIENTE CONECTADA A TIERRA.

Colocar carne o aves

1. Fijar el motor del asador según las instrucciones "Fijar el Kit del Asador" (Ver página 17)

2. Inserte y asegure el contrapeso del asador y el mando del asador en la varilla del asador (Fig. 10)

Figure 10



3. Inserte un tenedor de asado en la varilla del asador (Fig. 11)

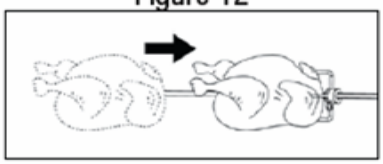
Figure 11

4. Presione la varilla del asador a través del centro del alimento E inserte el alimento de manera uniforme en los pinchos del Tenedor de asado (Fig. 12)

5. Centre el alimento en la varilla del asador. Apriete el tenedor de asado.

6. Inserte el otro tenedor de asado en la varilla del asador E inserte los pinchos del tenedor en el alimento. Apriete el tenedor de asado (Fig. 13)

Figure 12



7. Inserte la varilla del asador en el motor del asador y coloque el otro extremo de la varilla en las muescas del plato inferior (Fig. 14 y 15).

Figure 13

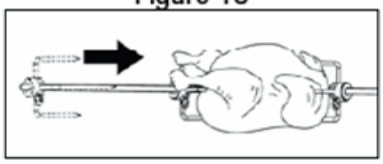


Figure 14

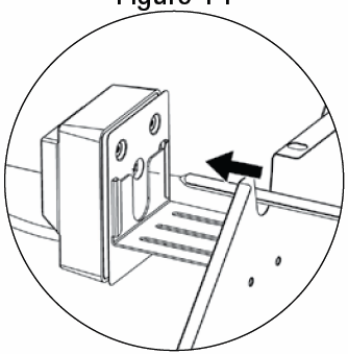
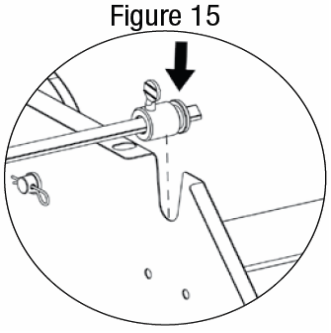


Figure 15



8. Ponga el motor del asador en "ON" para comprobar la colocación del alimento.
Nota: La cara pesada de la carne o el ave debería girar hacia el plato inferior. Ajuste el contrapeso si es necesario para un equilibrio adecuado. Si la carne o ave sigue sin girar correctamente, retire el alimento y vuelva a colocarlo para un equilibrio correcto.

9. Encienda la parrilla según las instrucciones de encendido "ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE INFRARROJOS Y DEL QUEMADOR DEL ASADOR" (Ver página 28)

10. Tras haberse encendido la parrilla y establecido la temperatura, mantenga la cubierta cerrada.

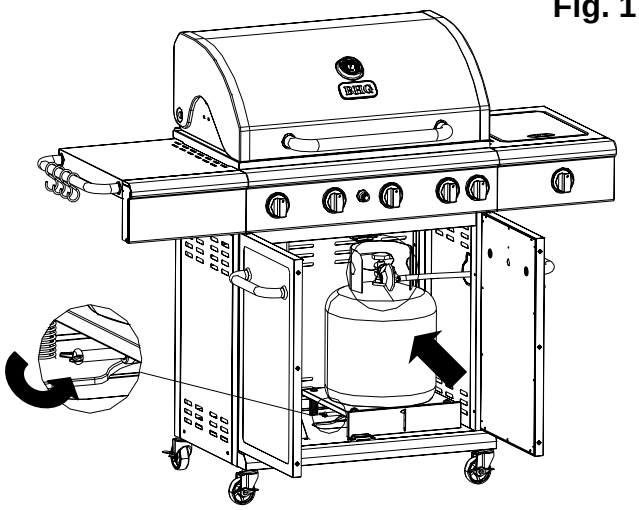
INSTRUCCIONES DE USO

INSTALACIÓN DE GAS L.P.

Las parrillas de gas que estén establecidas para funcionar con gas L.P. vienen con un conjunto de manguera de alta capacidad y regulador. **(Nota: Utilice sólo el conjunto de regulador de presión y manguera suministrado con la parrilla o el conjunto de regulador de presión y manguera de repuesto especificado por el fabricante).** Este conjunto está diseñado para conectarse directamente a un cilindro L.P. estándar de 20 lb. Los cilindros L.P. no están incluidos con la parrilla. Los cilindros L.P. pueden comprarse por separado a un distribuidor independiente.

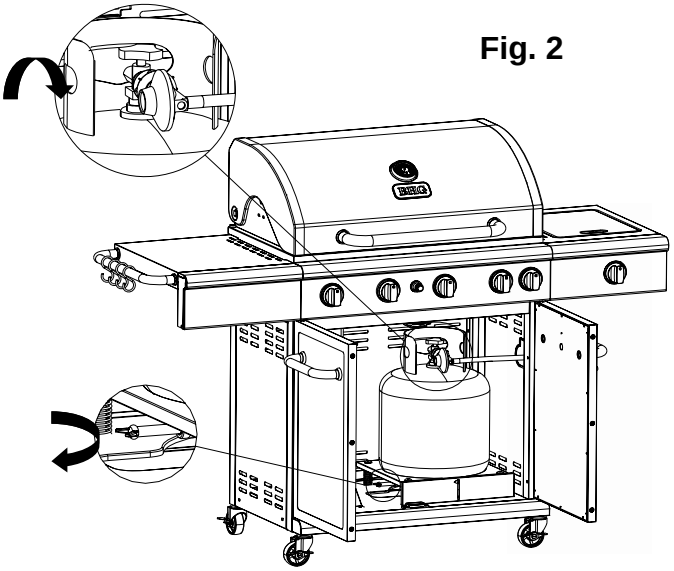
Conectar un tanque de gas propano líquido a la parrilla:

Fig. 1



1. Abra las puertas de la carcasa. Gire el tope de la bandeja del tanque (en sentido contrario a las agujas del reloj). Coloque un tanque de 20 lb. con anillo de base en la bandeja del tanque. Ver Figura 1. **Asegúrese de que la válvula del tanque esté en la posición OFF**.

Fig. 2



2. Apriete el tornillo de retención delante de la bandeja del tanque para asegurar el mismo. Empuje la bandeja del tanque hasta el final y bloquéela volviendo a girar el tope (en sentido de las agujas del reloj). Ver Fig. 2.

3. Compruebe la válvula del tanque para asegurarse de que disponga de las roscas externas adecuadas que encajen con el conjunto del regulador y la manguera suministrado (Conexión de tipo 1 según ANSI Z21.58b-2002).

4. Inspeccione el puerto de conexión de la válvula del conjunto del regulador. Busque daños o residuos. Retire cualquier residuo. Inspeccione la manguera por si hay daños. Nunca utilice equipamiento dañado o conectado.

5. Asegúrese de que los mandos de todos los quemadores estén en la posición OFF.

INSTRUCCIONES DE USO

6. Conecte el conjunto de la manguera y el regulador a la válvula del tanque (Ver Fig. 2). Apriete a mano la tuerca de acoplamiento rápido en sentido de las agujas del reloj para una detención total. NO utilice una llave para apretarla porque podría dañar la tuerca y provocar una condición peligrosa.

7. Abra totalmente la válvula del tanque (en sentido contrario a las agujas del reloj). Utilice una solución de agua jabonosa para comprobar fugas antes de intentar encender su parrilla. Vea "Prueba de fugas" en la página 24. Si se encuentra alguna fuga, cierre la válvula del tanque y no utilice la parrilla hasta que la fuga esté reparada.

Como se ve en la Fig. 3a, el tanque de gas debe colocarse verticalmente. No es seguro utilizar la parrilla si el tanque de gas no se encuentra en posición vertical,
como en la Fig. 3b.

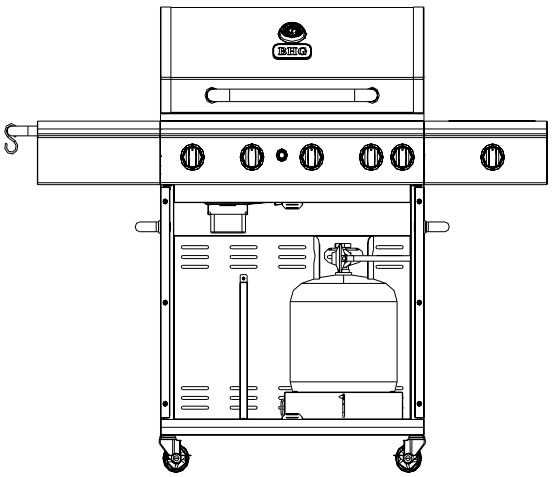


Fig. 3a

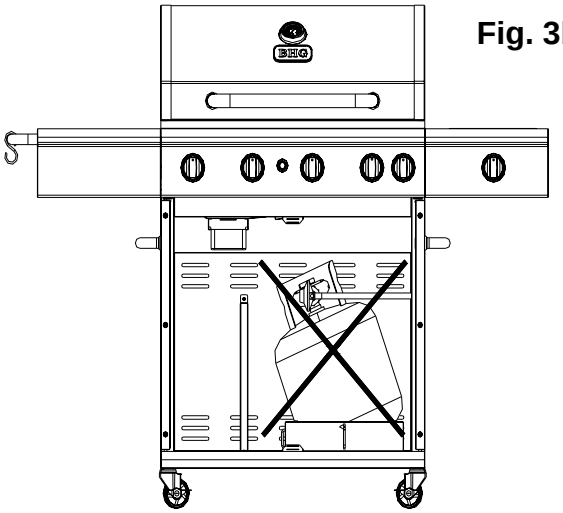


Fig. 3b

⚠ **ADVERTENCIA: El acoplamiento de conexión de tipo I (ver Fig. 4) suministrado con su parrilla no debe sustituirse por otro sistema de conexión parrilla/tanque de distinto tipo. Retirarlo causará la pérdida de garantía, fuga de gas, incendio y lesiones corporales graves.**

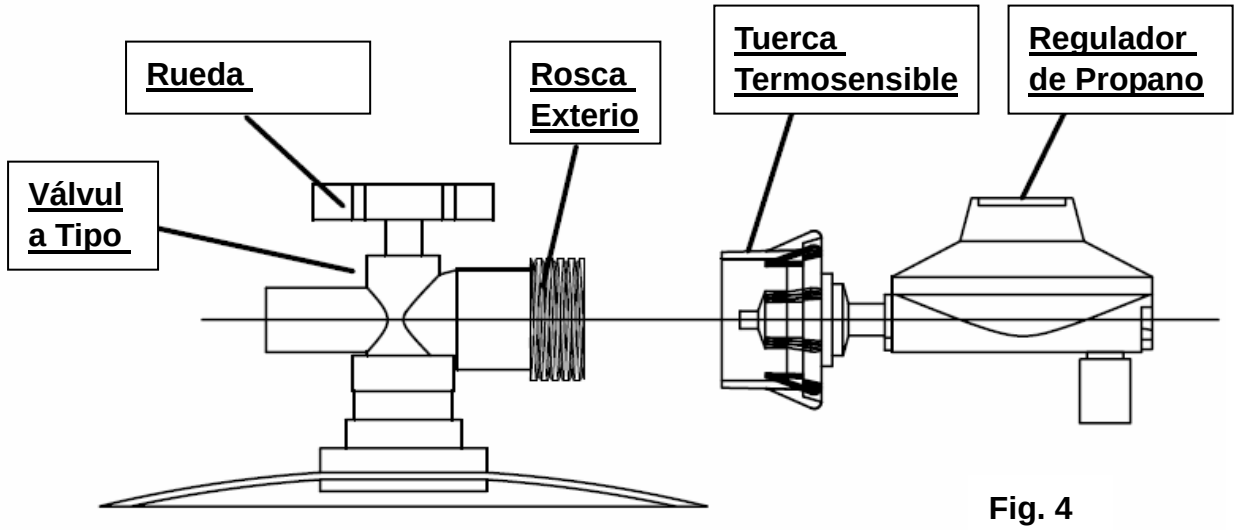


Fig. 4

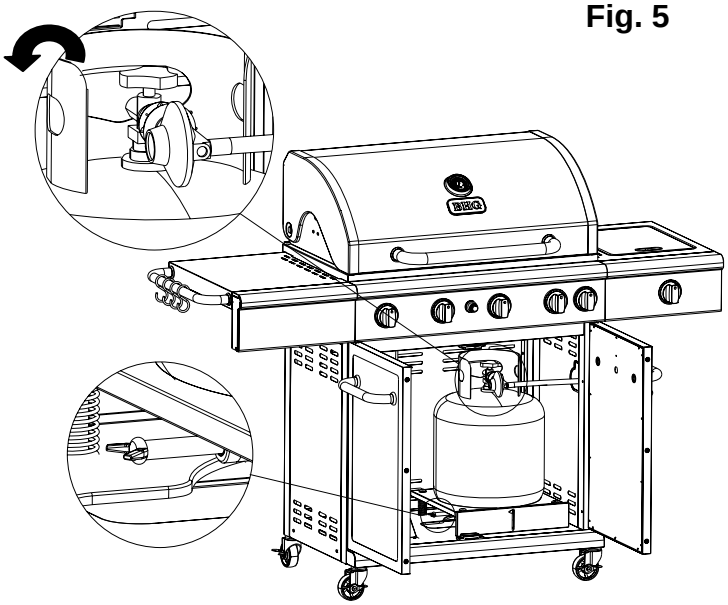
Desconectar un tanque de Gas Propano Líquido (Gas LP) de su parrilla:

1. Gire los mandos de quemador y la válvula del tanque de gas LP a la posición OFF. (Gire en sentido de las agujas del reloj para cerrar.)

2. Desconecte el conjunto de la manguera y el regulador de la válvula del tanque de gas LP, girando la tuerca de acoplamiento rápido en sentido contrario a las agujas del reloj. Ver Fig.5.

PRECAUCIÓN: Cuando el aparato no se utilice, el gas debe estar cortado en el tanque de suministro.

Fig. 5



INFORMACIÓN DEL TANQUE L.P.

Nunca utilice un tanque L.P. abollado u oxidado ni un cilindro con la válvula dañada.

Los cilindros L.P. están equipados con un O.P.D. (Dispositivo de Prevención de Sobrecarga). El dispositivo corta el flujo de gas hacia un cilindro tras alcanzarse el 80% de su capacidad. Esto limita la posibilidad de liberación de gas cuando el cilindro se caliente, evitando incendios o lesiones.

El cilindro L.P. debe tener una válvula de cierre que termine en una salida especificada del cilindro de suministro de gas L.P., según se aplique, para conexión Nº 510 en el estándar para la conexión de entrada y salida de válvulas de cilindros de gas comprimido ANSI/CGA-V-1. Los cilindros no deben almacenarse en edificios, garajes ni otras zonas cerradas. (El cilindro L.P. debe tener un dispositivo de protección de sobrecarga y un collar para proteger la válvula del cilindro.)

El cilindro de suministro de gas L.P. debe estar construido y marcado de acuerdo a las Especificaciones para Cilindros de Gas LP del Departamento de Transportes de los EE.UU. (D.O.T.) o el Estándar Nacional de Canadá, CAN CSA-B339, "Cilindros, Esferas y Tubos para Transporte de Bienes Peligrosos y Comisión".

USO DEL TANQUE L.P.

- **Al abrir el tanque L.P., asegúrese de abrir LENTAMENTE la válvula dos (2) vueltas completas para garantizar el flujo adecuado de gas. La mayoría de los tanques de gas incorporan actualmente un mecanismo interno de detección de fugas. Cuando el gas se escapa rápidamente, corta el suministro de gas. Abrir la válvula rápidamente podría simular una fuga de gas, causando la activación del dispositivo de seguridad, restringiendo el flujo de gas y provocando llamas bajas. Abrir lentamente la válvula asegurará que esta característica de seguridad no se dispare por error.**
- Cuando no se utilice, la válvula del cilindro de suministro de gas debe estar en la posición "OFF".
- El sistema de suministro del tanque debe almacenarse hacia arriba para permitir la retirada del vapor.
- El conjunto del regulador y la manguera debe ser inspeccionado antes de cada uso de la parrilla. Si hay abrasión o desgaste excesivos, o un corte en la manguera, debe sustituirse antes de utilizar la parrilla.

INSTRUCCIONES DE USO

• Los cilindros deben almacenarse en el exterior, fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en edificios, garajes ni otras áreas cerradas.

ADVERTENCIA

No almacene un cilindro de gas L.P. de repuesto bajo o cerca de la parrilla. Nunca rellene el cilindro más allá del 80% de su capacidad.

Si esta información no se sigue con exactitud, puede darse un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

• Sólo deberá rellenar el tanque L.P. un proveedor cualificado de gas.

• Coloque una tapa anti-polvo en la válvula del cilindro siempre que no se utilice. Instale en la válvula de salida del cilindro sólo el tipo de tapa suministrado con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o conectores pueden causar fugas de propano.

REVISIÓN DE FUGAS

Pese a que todas las conexiones de gas en la parrilla han pasado una prueba de fuga antes de la entrega, debe realizarse una comprobación de estanqueidad en el lugar de la instalación debido a posibles vuelcos durante el transporte, instalación o presión excesiva aplicada sin saberlo a la unidad. Revise periódicamente todo el sistema en busca de fugas y revise inmediatamente el sistema si detecta olor a gas.

1. No fume durante la prueba de fugas.
2. Extinga cualquier llama.
3. Nunca revise las fugas con una llama.
4. Mezcle una solución de partes iguales de detergente líquido o jabón líquido y agua.
5. Cierre los mandos de control del quemador. (ver Fig. 6)
6. Gire el mando superior del cilindro de suministro de combustible en sentido contrario a las agujas del reloj dos (2) vueltas para abrir
7. Aplique la solución jabonosa a las conexiones del conjunto de suministro de combustible. Aplique la solución de comprobación de fugas en todos los: puntos "X" (ver Fig. 7). Si no aparecen burbujas de jabón, no hay fugas de gas. Si se forman burbujas en las conexiones, se ha detecta una fuga. Si se detecta una fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas, apriete las conexiones con fugas, abra el gas, y repita los pasos 5-6.
8. Cierre el mando superior del cilindro de suministro de combustible
9. Abra los mandos de control del quemador un momento para liberar la presión en la manguera, después vuelva a cerrar los mandos de control.
10. Limpie la solución jabonosa con agua fría y una toalla seca.

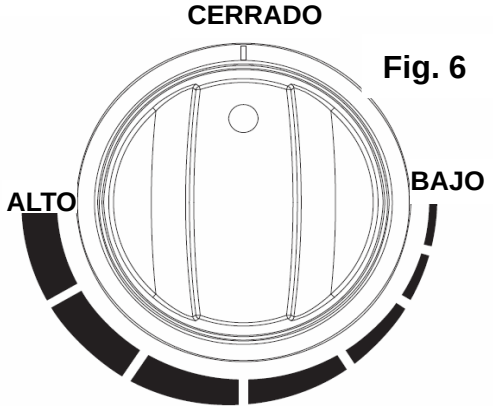


Fig. 6

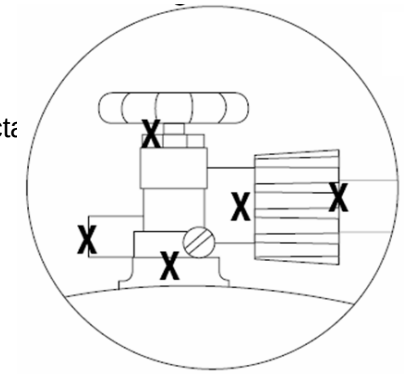


Fig. 7

Revise todas las conexiones de suministro de gas antes de cada uso, y asegúrese cada vez de que el cilindro de suministro de gas esté conectado al regulador. Haga que un técnico de servicios cualificado sustituya las piezas con fugas de la parrilla si lo necesita.

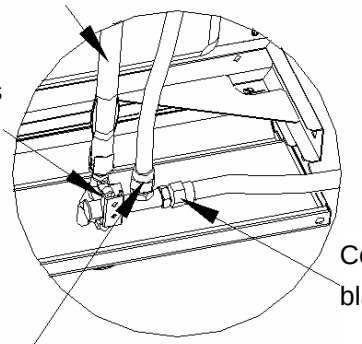
También se recomienda realizar una prueba de fugas al menos una vez al año tanto si el

el cilindro de suministro de gas L.P. ha sido desconectado como si no.

Por favor consulte el diagrama para la instalación correcta (ver Fig. 8 y Fig. 9). Revise visualmente la conexión entre la tubería Venturi del quemador y el orificio. Asegúrese de que la tubería Venturi encaje en el orificio.

Tubo Venturi del quemador

Fig. 8



Válvula de gas LP con orificio

Conexión de tubo blando de la válvula

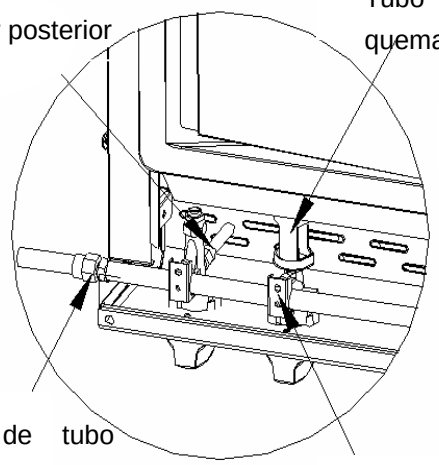
Conexión de tubo blando de la válvula

Quemador lateral

del tubo blando del quemador posterior

Tubo Venturi del quemador

Fig. 9



Conexión de tubo blando de la válvula

Válvula de gas LP con orificio

Quemadores Principales

ADVERTENCIA Durante la prueba de fugas del aparato, asegúrese de comprobar y apretar todas las conexiones flojas. Una ligera fuga en el sistema puede resultar en una llama baja o condición peligrosa. La mayoría de los tanques de gas L.P. incorporan actualmente un mecanismo interno de detección de fugas. Cuando el gas se escapa rápidamente, corta el suministro de gas. Una fuga puede reducir significativamente el flujo de gas, dificultando el encendido de la parrilla o causando llamas bajas.

Si no puede detener una fuga de gas, cierre el suministro de gas y llame a su compañía local de gas. Si fuera necesario, sustituya la pieza defectuosa por otra pieza de repuesto recomendada por el fabricante. Una ligera fuga podría causar un incendio.

ADVERTENCIA No utilice la parrilla en garajes, corredores, cobertizos ni ninguna área cerrada. Nunca utilice la parrilla en zonas cerradas ya que podría llevar a la acumulación de monóxido de carbono, causando lesiones o la muerte. Coloque la parrilla en una superficie nivelada. Evite mover la parrilla mientras está en funcionamiento.

NOTA: La parrilla funcionará mejor si no está orientada directamente hacia el viento.

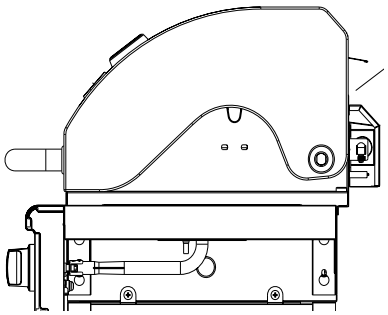
Espacio libre respecto a construcciones combustibles: Debe mantenerse un mínimo de 24 pulgadas a ambos lados y tras la parrilla de gas
por encima y por debajo de la superficie de cocinado respecto a una construcción vertical combustible adyacente.

Espacio libre respecto a construcciones no combustibles: Un mínimo de 24 pulgadas de espacio libre entre la parte Posterior de la parrilla y una construcción no combustible es necesario para que se abra la cubierta.

INSTRUCCIONES DE USO

El almacenamiento en interiores de un aparato de cocina con gas para exteriores sólo está permitido si el cilindro está desconectado y extraído del aparato.

ADVERTENCIA El calor y el humo salen de la parte posterior de la abertura de la campana de la parrilla. Asegúrese de que la parte posterior de la parrilla no esté dirigida hacia su hogar ni hacia nada que pueda dañarse por el calor o el humo.



Salida de calor y humo

REGLAS GENERALES

¡No deje la parrilla sin vigilancia mientras cocina!

1. Asegúrese de que la parrilla haya superado la prueba de fugas y esté colocada correctamente.
2. Encienda los quemadores según las instrucciones de este manual.
3. Gire los mandos de control a la temperatura deseada - Alta o Baja - y precaliente la parrilla unos 10 minutos antes de cocinar.
4. Ajuste la temperatura según los requisitos de preparación para los resultados deseados.
5. Permita que la parrilla se enfríe, limpie las salpicaduras o grasa y la bandeja antigoteo según necesite.
6. No coloque una cubierta sobre la parrilla mientras esté caliente ya que podría provocar un incendio.

No encienda la luz del horno cuando sienta olor a gas.

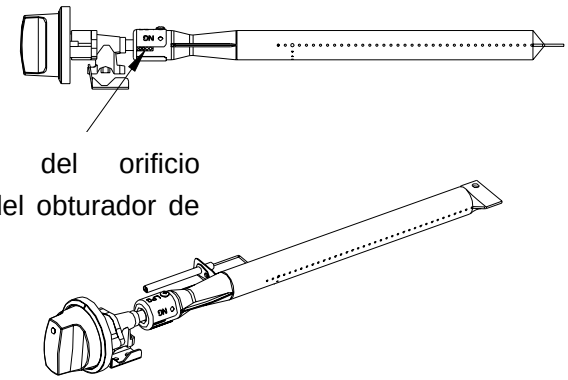
ANTES Y DESPUÉS DEL ENCENDIDO

1. Asegúrese de que su parrilla esté colocada sobre una superficie nivelada.
2. Mantenga limpia la zona de la parrilla de gas y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
3. Asegúrese de que nada obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
4. Asegúrese de que la ventilación de la carcasa del cilindro esté despejada y limpia de residuos.
5. Revise visualmente las llamas del quemador.

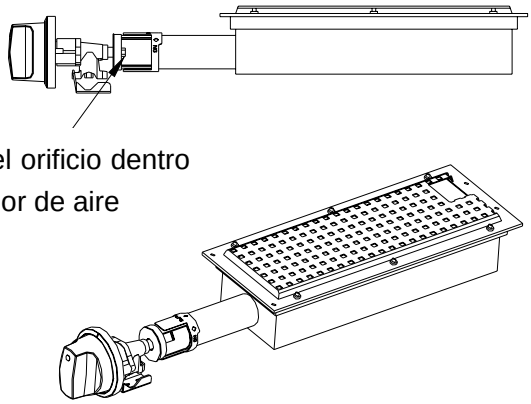
ADVERTENCIA Compruebe la línea de suministro de gas en busca de cortes, desgaste o abrasión.
Mantenga siempre su cara y su cuerpo tan alejados como sea posible de la parrilla al encenderla.

Comprobar la alineación de los orificios con los quemadores

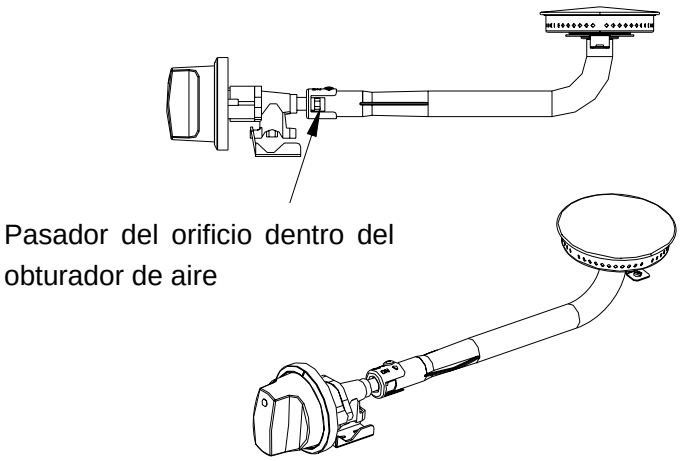
Los orificios pueden desplazarse durante el montaje y el movimiento. Compruebe la alineación de los orificios con los quemadores de acuerdo a las siguientes ilustraciones antes del encendido.



Relación entre el quemador principal y el orificio



Relación entre el quemador de infrarrojos y el orificio



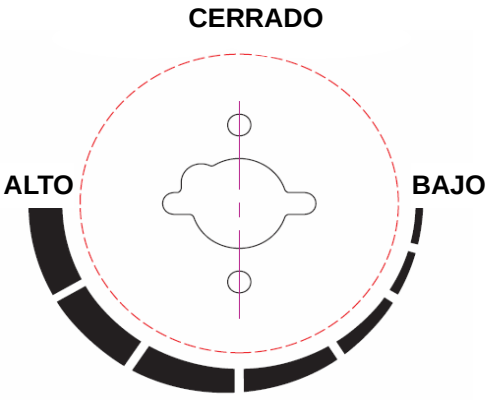
Relación entre el quemador lateral y el orificio

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE LA PARRILLA

Advertencia: No se incline sobre la parrilla al encenderla. Corte el suministro de LP en el cilindro cuando el aparato no esté en uso.

Ilustración del Encendido del Quemador Principal:

1. Compruebe que los mandos de control estén en la posición OFF.
2. Abra totalmente la válvula del tanque girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Abra la cubierta durante el encendido.
4. Presione la Ignición Eléctrica 3 o 4 segundos mientras gira el mando de control de la PARRILLA a la posición ALTA. El quemador debería encenderse.



Mando de control del quemador

Si la ignición no tiene lugar en 5 segundos, gire inmediatamente el mando de control ala posición OFF. Espere 5 minutos y repita el anterior paso 4 o consulte las instrucciones de encendido con cerillos en el manual.

Si por algún motivo el encendedor electrónico no enciende el quemador, éste puede encenderse con un cerillo acoplado a la extensión de cerillo, localizada en el interior de la puerta del carrito.

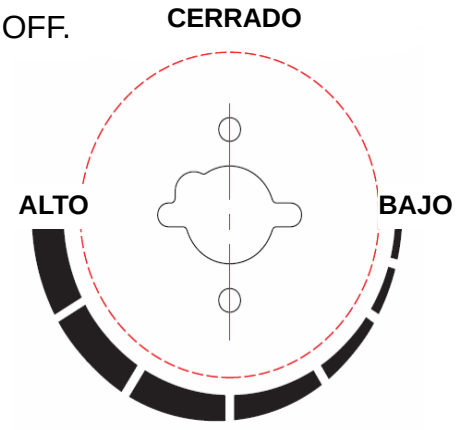
Retire la parrilla de cocinado principal y los supresores de llama. Mantenga su rostro tan alejado como sea posible de la superficie de la parrilla y pase el extensor de cerillo hacia los puertos de los tubos del quemador principal. Coloque el cerillo cerca de los puertos del quemador y presione y gire el mando de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "ALTA". Tras haberse encendido el quemador, gire el mando hasta la posición "LP BAJO" y coloque cuidadosamente los supresores de llama y las parrillas de nuevo en su posición. Después gire el mando de control hasta el ajuste deseado.

NOTA: Si la parrilla no se enciende tras varios intentos, vea la sección Solución de problemas de este manual. Gire los mandos de control a la posición OFF cuando lo la utilice.

Mantenga todos los cables de suministro de corriente y

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE INFRARROJOS Y DEL QUEMADOR DEL ASADOR:

1. Compruebe que los mandos de control estén en la posición OFF.
2. Abra totalmente la válvula del tanque girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Abra la cubierta durante el encendido.
4. Presione la Ignición Eléctrica 3 o 4 segundos mientras gira el mando de control de INFRARROJOS o ASADOR a la posición ALTA. El quemador debería encenderse.
5. Una vez encendido, suelte el encendedor electrónico y mantenga presionado el mando unos 15 segundos más para asegurar que el quemador permanezca encendido.



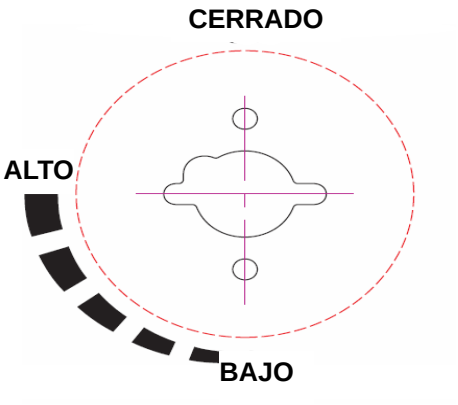
Mando de control del quemador

INSTRUCCIONES DE USO

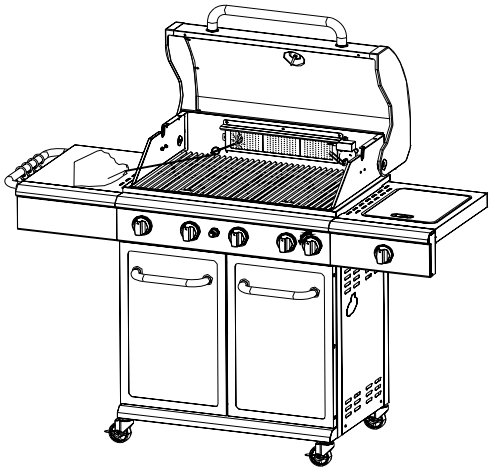
Si la ignición no tiene lugar en 5 segundos, gire inmediatamente el mando de control ala posición OFF. Espere 5 minutos y repita el anterior paso 4 o consulte las instrucciones de encendido con cerillos en el manual.

Si el encendedor no funciona, el quemador puede encenderse sosteniendo un cerillo encendido en el quemador mientras el mando de control esté girado hacia la posición "ALTA".

NOTA: Tras el primer uso, el acero inoxidable alrededor del quemador se oscurecerá. Es una reacción normal del acero inoxidable de alta calidad debido al calor y no es un defecto. El panel de infrarrojos también se oscurecerá tras el uso inicial. Esto también es algo normal.



Mando de control del quemador



Nota: No haga funcionar el quemador principal y el quemador infrarrojo trasero al

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

LA CAMPANA NO DEBERÁ ESTAR CERRADA DURANTE LARGOS PERÍODOS SI EL QUEMADOR DE INFRARROJOS ESTÁ EN USO.

LIMPIEZA DEL QUEMADOR DE INFRARROJOS

Tras cada uso, es necesario quemar la parte inferior del quemador de infrarrojos con la campana abierta durante al menos cinco minutos para vaporizar cualquier salpicadura o partículas de comida. No hacer esto dañará el quemador. Ocasionalmente puede ser necesario cepillar, soplar o aspirar las cenizas acumuladas en la superficie del quemador. Hágalo con cuidado y sólo cuando el quemador esté frío.

EVITE DAÑAR CON AGUA EL QUEMADOR DE INFRARROJOS

No permita nunca que el agua entre en contacto con el quemador de infrarrojos, ya que provocaría daños. El daño causado por el agua no está cubierto por su garantía.

PROTECCIÓN DE LOS QUEMADORES DE INFRARROJOS

Los quemadores de su parrilla están diseñados para proporcionar una larga vida de rendimiento satisfactorio.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

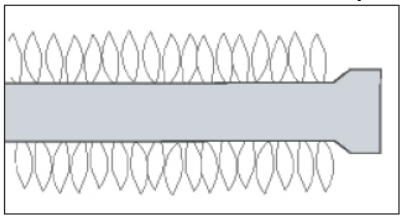
Sin embargo, hay pasos que debe seguir para evitar romper las superficies cerámicas del quemador, lo que causaría que los quemadores fallen. Lo siguiente son las causas más comunes de rotura y los pasos a seguir para evitarlas. **Los daños causados por no seguir estos pasos no están cubiertos por la garantía de su parrilla.**

IMPACTOS CON OBJETOS DUROS - Nunca permita que objetos duros golpeen la cerámica. Deberá tener un cuidado especial al insertar o extraer rejillas y accesorios en la parrilla. Si objetos de este tipo caen sobre la cerámica, es probable que la rompa.

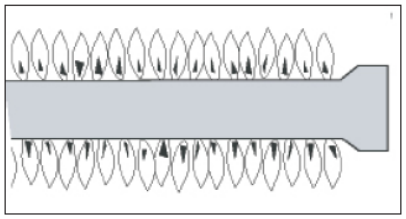
OBSTRUCCIÓN EN LA VENTILACIÓN DEL AIRE CALIENTE DE LA PARRILLA - Para que los quemadores funcionen adecuadamente, el aire caliente originado en los quemadores debe tener una vía de escape. Los quemadores pueden quedarse sin oxígeno, causando el retorno de la llama, especialmente si la salida del quemador está en ALTA. Si esto ocurre varias veces, los quemadores podrían romperse. Ésta es la razón por la que su parrilla cuenta con rendijas de ventilación. Este diseño le da al aire caliente un camino de escape. En consecuencia, nunca utilice su parrilla con muy poco o sin espacio abierto en la superficie de cocinado (la rejilla de cocinado proporciona el espacio suficiente). Tampoco cubra nunca las rendijas de ventilación con papeles o materiales que impidan el flujo de aire. Especialmente, no cubra completamente la superficie con un papel, una bandeja grande, etc.

MANTENIMIENTO GENERAL

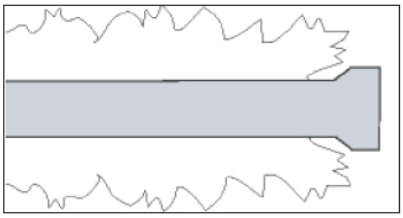
- Mantenga limpia la zona del aparato para cocinar con gas y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación.
- Mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del cilindro libres y limpias de residuos.
- Revise visualmente los quemadores.



Normal: Llamas azules suaves



Ajuste incorrecto: Llamas azules fuertes – demasiado aire



Mala combustión: Llamas amarillas onduladas – demasiado poco aire

LIMPIEZA GENERAL

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén cerrados y la parrilla fría. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza.

Para la limpieza cotidiana, limpie con agua y jabón utilizando un paño suave o esponja. Aclare con agua limpia y séquelo con un paño suave y sin pelusa para evitar manchas y rayas.

Para evitar arañar la superficie, no utilice estropajos para limpiar la parrilla.

Utilice una cubierta de vinilo para proteger el acabado a la intemperie.

BANDEJA ANTIGOTEO

La bandeja antigoteo deberá limpiarse periódicamente para evitar la acumulación pesada de residuos.

NOTA: Deje enfriar la bandeja antigoteo antes de limpiarla.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

Importante: No deje la parrilla en el exterior en caso de mal tiempo a menos que esté cubierta. El agua de lluvia puede entrar en la parrilla, en el carrito o en la bandeja antigoteo si se deja sin cubrir. Si la bandeja antigoteo no se limpia tras el uso y la parrilla queda al descubierto, la bandeja se llenará de agua causando que el agua y la grasa se derramen dentro del carrito. Recomendamos limpiar y guardar la bandeja antigoteo tras cada uso.

REJILLAS DE COCINA

Las rejillas pueden limpiarse inmediatamente tras terminar de cocinar y tras apagar la parrilla. Lleve una manopla ignífuga y frote las rejillas con un paño húmedo. Si deja enfriar la parrilla, será más fácil limpiar las rejillas si la retira de la parrilla y la limpia con un detergente suave.

ACERO INOXIDABLE

Tras el uso inicial, zonas de la parrilla pueden perder color por el intenso calor procedente de los quemadores. Esto es normal.

Adquiera un limpiador suave para acero inoxidable y frote en el sentido del grano del metal. Pueden acumularse manchas de grasa en la superficie del acero inoxidable y quemarse en la superficie, dando un aspecto desgastado. Para eliminarlas, utilice un limpiador de hornos no abrasivo junto con un limpiador de acero inoxidable.

NOTA: Frote siempre en la dirección del grano.

PIEZAS DE PORCELANA

Ciertas piezas de su parrilla tienen un revestimiento de porcelana. La porcelana es un producto basado en vidrio y es muy resistente al desgaste habitual. Sin embargo, la porcelana es sensible a los golpes, lo que puede crear micro-fracturas entrelazadas o "telas de araña". Por favor, tenga cuidado de no golpear ninguna pieza cubierta de porcelana con objetos sólidos, de no dejarlas caer, ni de crear otros golpes. Estas microfracturas entrelazadas son comunes y pueden crear pequeñas astillas. Ni las astillas ni las micro-fracturas entrelazadas afectarán negativamente al rendimiento de su parrilla y no están cubiertas por la garantía de las piezas de porcelana.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Muchas soluciones dadas aquí pueden hacer más segura y más placentera su experiencia con la parrilla. Usted
puede también llamar al departamento de servicio al cliente al
1-855-CHANTS-US(1-855-242-6887) de 8:00am a 5:00pm, hora Este, de lunes a viernes para pedir asistencia.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA
La parrilla no se enciende.	1. El cable de ignición sale del encendedor eléctrico/válvula. 2. La distancia entre el vástago de ignición y el quemador es mayor de 5/32 pulgadas - 3/16 pulgadas. 3. El cable de ignición está roto. 4. La batería se ha agotado. 5. La batería se encuentra con la polaridad incorrecta. 6. La punta del electrodo no produce chispas en el puerto del quemador. 7. No se recibe gas. 8. La abertura del obturador de aire es demasiado grande.	1. Vuelva a conectar el cable de ignición al encendedor eléctrico/válvula. 2. Suelte el vástago de ignición y ajuste la distancia, después vuélvalo a apretar. 3. Llame al servicio al cliente para una sustitución del cable de ignición 4. Instale una nueva batería AA. 5. Cambie la polaridad de la batería. 6. Vuelva a instalar el electrodo. 7. Abra la válvula del regulador. 8. Afloje el obturador de aire y ajuste la abertura a un tamaño menor.
La llama del quemador es amarilla y puede sentirse el olor a gas.	1. El obturador de aire no está bien ajustado. 2. Arañas o insectos bloquean el obturador. 3. Posibles fugas de gas.	1. Afloje el obturador de aire y ajuste la abertura para conseguir llamas azules. abertura de 1/4 pulgadas para LPG. 2. Limpie los obstáculos. 3. Compruebe la fuente de fugas de gas.
Llamas excesivas.	1. Cocinar carnes grasientas. 2. Mandos en "ALTA". 3. Agua pulverizada sobre las llamas de gas. 4. Campana cerrada mientras de cocina.	1. Mueva la carne a la rejilla calentadora si las llamas continúan hasta que éstas disminuyan. 2. Cocine las carnes grasientas cuando las rejillas estén frías mientras los mandos están en "LP BAJO" (cuando use gas LP) 3. Nunca pulverice agua sobre las llamas de gas. 4. Levante la campana mientras de cocina.
El quemador se apaga.	1. El tanque LP está vacío. 2. El quemador no está alineado con la válvula de control. 3. El suministro de gas no es suficiente.	1. Rellene el tanque LP. 2. Instale el quemador correctamente. 3. Revise la manguera de suministro de gas y asegúrese de que no haya fugas ni enredos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA
Poco calor con el mando en la posición "ALTO".	1. Los puertos están bloqueados. 2. El tanque LP se ha agotado.	1. Limpie los puertos de cualquier obstrucción. 2. Rellene el tanque LP.
Poco calor, gas LP.	El conjunto del regulador de propano incorpora un dispositivo de exceso de flujo diseñado para suministrar a la parrilla el flujo de gas suficiente. Los cambios rápidos de presión pueden disparar el dispositivo, produciendo una llama baja y poca temperatura.	Por favor, siga estas instrucciones: 1. Asegúrese de que todos los quemadores estén en "OFF". 2. Abra la válvula del tanque y espere 5 minutos. 3. Encienda el quemador siguiendo las instrucciones de encendido indicadas en el forro de la puerta.

GARANTÍA

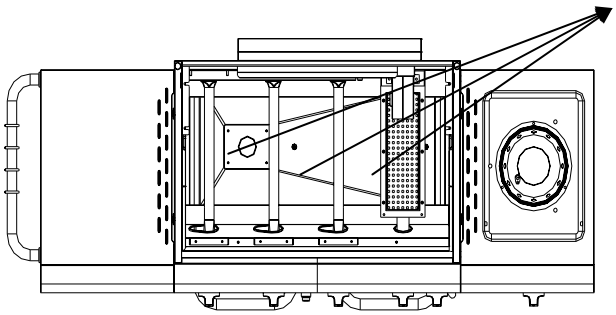
La prueba de compra es necesaria para acceder este programa de garantía, que tiene efecto desde la fecha de compra. Los clientes estarán sujetos a las tarifas de piezas, envíos y manipulación si no es posible proporcionar una prueba de compra o tras expirar la garantía.

Si tiene alguna pregunta o problema, puede llamar a nuestro departamento de atención al cliente al 1-855-CHANT-US(1-855-242-6887) de 8:00 AM a 5:00 PM, hora Este, de lunes a viernes, para pedir asistencia.

Garantía limitada

El fabricante garantiza este producto por el Quemador Principal de Acero Inoxidable durante 5 años y todas las demás piezas de sustitución durante
1 año desde la fecha de compra.

el Quemador Principal de Acero Inoxidable



Disposiciones de la garantía:
Esta garantía es intransferible y no cubre fallos debidos al mal uso de una instalación o mantenimiento incorrectos.

Esta garantía es sólo para la sustitución de piezas defectuosas. No somos responsables de daños o gastos de mano de obra incidentales o consecuentes.

Esta garantía no cubre la corrosión o decoloración tras haberse utilizado la parrilla, o la falta de mantenimiento, entornos hostiles, accidentes, alteraciones, abuso o negligencia.

Esta garantía no cubre daños causados por el calor, limpiadores abrasivos y químicos, o cualquier daño causado a otros componentes utilizados en la instalación o funcionamiento de la parrilla de gas.

La pintura no está garantizada y puede necesitar retoques. Los elementos considerados consumibles, como las baterías, no están cubiertos por esta garantía.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, de forma que las anteriores limitaciones o exclusiones pueden no aplicársele. Esta garantía le da derechos legales específicos, y usted puede tener también otros derechos que varían dependiendo del estado.

Para las piezas de sustitución, llame al departamento de servicio al cliente al 1-855-CHANTS-US(1-855-242-6887) de 8:00am a 5:00pm, hora Este, de lunes a viernes para pedir asistencia.